



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis C , D et E

\*\* \*\*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Saint-Bris-le-Vineux (89530)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Chef de Restaurant Colisee, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### févr. 2021 / août 2023 Chef de Restaurant Colisee

*Gestion équipe de cuisine, service et plonge, élaboration des menus en relation avec le plan alimentaire, gestion commandes, élaboration de desserts, cuisine locale et repas à thèmes.*

*Liaisons froides et chaudes , applications des règles hygiène et HACCP.*

*Portage Repas*

#### juil. 2018 / juin 2020 Chef de cuisine API Restauration

*Gestion équipe cuisine commandes, élaboration des menus en relation avec le plan alimentaire, maîtrise différentes textures mixées, modifiées...*

*Liaisons froides et chaudes, service au résident et public*

#### avr. 2018 / juin 2018 Magasinier, chauffeur, cariste

#### janv. 2018 / nov. 2018 Cuisinier

MDRY Auxerre

#### nov. 2016 / Cuisinier

Maison de Retraite de Nantou

#### août 2016 / sept. 2016 Cuisinier

Lycée Louis Chevalier D'Eon

#### mai 2016 / Cuisinier

Maison Retraite Lainsecq

#### avr. 2016 / Cuisinier

Collège Paul Bert

#### janv. 2016 / mars 2016 Lycée Vauban Auxerre

#### nov. 2015 / Remplacement Cuisinier

Lycée Louis Davier Joigny

*Extra restauration traditionnelle*

*Novembre 2015*

*Remplacement Cuisinier Lycée Louis Davier Joigny*

#### oct. 2013 / déc. 2014 Chauffeur caviste

Domaine Regnard (89)

#### juil. 1999 / janv. 2004 Cadre piscicole à la pisciculture de Crisenon (89)

#### nov. 1993 / avr. 1996 Cadre chef d'exploitation piscicultures du Morvan

58

#### oct. 1990 / oct. 1993 Cadre chef d'exploitation

pisciculture Vermenoux ( 58)

déc. 1987 / sept. 1990

**Chef d'exploitation**

pisciculture de Boismont (54)

/

**Ouvrier piscicole**

Grasmuck (54)

*Septembre 1983-Novembre 1986 :*

*Ouvrier piscicole dans l'établissement Grasmuck (54)*

/

**Ouvrier piscicole**

domaine de Lindre ( 57)

*Service militaire : Décembre 1986 / Novembre 1987*

/

**Stage Professionnel**

Restaurant le Flobert / la Fontaine

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 2018 / sept. 2020

**Formation FCOS; E-market : fonction et utilisation logiciel ( gestion et commande) , Pâtisserie assemblage, Formation Hygiène HACCP**

oct. 2014 / mai 2015

**Titulaire CAP Cuisine; Formation Qualifiante Cuisine - CAP**

CIFA d'Auxerre

/ juin 1999

**Formation de gestion commerciale et comptabilité ( logiciel Ciel) Excel, Word, Power point**

sept. 1983 / avr. 1989

**Titulaire du Permis C , D et E - Titulaire du Permis A et B; BEPA piscicole**

## COMPETENCES

---

API, Ciel, Excel, Power point, Word

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**

## CENTRES D'INTERETS

---

Bricolage, jardinage