



**** *

** * * * * *

Lalbarède (81220)

* * * * * *

* * * * * @ * * * * * *

second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2023 / nov. 2023** H.A.D
- avr. 2022 / nov. 2022** **second de cuisine**
restaurant "LE JARDIN DU COCHER" (81)
** cuisine traditionnelle soignée*
- juil. 2021 / sept. 2021** **chef de cuisine**
camping "LA PLAGE" (46)
** cuisine traditionnelle*
** Brigade de 2 cuisiniers et 1 pizzaiolo*
- janv. 2017 / janv. 2020** **chef de cuisine**
Hôtel "LYON OUEST" *** (69)
** Cuisine de brasserie Italienne : le "Quai 50"*
** Brigade de 8 personnes en cuisine*
- janv. 2015 / déc. 2016** **chef de cuisine**
Novotel "Gerland" **** (69)
** Restaurant brasserie / N'café / séminaires*
** Brigade de 7 personnes en cuisine*
- janv. 2014 /**
SBC (69) et (84)
** "Maison Vessiere" Traiteur boutique*
** "Helen traiteur" évènementiel*
- nov. 2013 / mai 2014** **chef de cuisine**
Le saule pleureur (1 * Michelin) (84)
** Cuisine gastronomique*
** 3 personnes en cuisine et 3 en salle*
- mai 2013 / oct. 2013** **chef de cuisine**
Hôtel "les cèdres" *** (84)
** Cuisine traditionnelle*
- sept. 2008 / déc. 2012** **chef propriétaire**
restaurant "La Tour" (84)
** Cuisine traditionnelle soignée*
- mars 2008 / sept. 2008** **second de cuisine**
hôtel "La Ferme" (84)
** Cuisine traditionnelle soignée*
- oct. 2001 / déc. 2007** **chef de cuisine**
"Le Prussien"
** 6 personnes en cuisine*
- mai 2001 / sept. 2001** **second de cuisine**
Hôtel "Bora Bora Pearl Beach

* Cuisine traditionnelle soignée (Polynésie française)
* 11 personnes en cuisine

- janv. 2001 / mai 2001** **chef de partie**
Hôtel "Lord of the Manor" (1 * Michelin)
* 7 personnes en cuisine
- mai 2000 / oct. 2000** **chef de partie**
"L'Oasis" (2 * Michelin) (06)
* Cuisine gastronomique
* 14 personnes en cuisine
- déc. 1999 / mai 2000** **chef de partie**
Hôtel "Le Chabichou" *** (2 * Michelin) (73)
- mai 1999 / sept. 1999** **chef de partie**
Hôtel "Golf Plaza" **** (83)
- déc. 1998 / mai 1999** **commis**
* Cuisine gastronomique
* 16 personnes en cuisine
- avr. 1998 / oct. 1998** **commis**
"L'Abbaye de Saint Croix" (1 * Michelin) (13)
* Cuisine gastronomique
- sept. 1997 /** **commis**

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **CONDUIRE UNE ACTIVITÉ DE CONSERVERIE**
CTCPA AUCH, Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
- / juin 2021** **HACCP; "Maitrisé" 18/20 - BAC+4**
GRETA LYON
- sept. 1994 / juin 1995** **BREVET PROFESSIONNEL; Préparation au BP**
GRETA ALBI
- sept. 1993 / juin 1994** **BEP/CAP; Diplôme obtenu option "Cuisine" - CAP**
Lycée professionnel du puits de cales (Millau)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français