



Marié, 1 enfant
Permis A et B

** ** ** * **

Lignan-sur-Orb (34490)

*****.*****@*****.**

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2001 / mai 2021** **CHEF DE CUISINE**
Balma - Haute-Garonne, Restaurant Les Feuillantines
Service de 350 couverts, gestion d'une équipe de 8 collaborateurs
- sept. 2000 / juil. 2001** **CHEF DE PARTIE**
Labège - Haute-Garonne, Restaurant Au Québec
- mai 1998 / juil. 2000** **CHEF DE PARTIE avec le Chef de cuisine**
Jean-Marie VIVES (Toulouse - Haute-Garonne, Hôtel SOFITEL Restaurant Le Caouec)
- juin 1997 / févr. 1998** **CHEF DE CUISINE**
Gérard MOZINIAK (Porticcio - Corse, Hôtel SOFITEL Thalassothérapie, Restaurant Caroubier)
- avr. 1997 / juin 1997** **CHEF DE CUISINE**
Claude VASSAL (Toulouse - Haute-Garonne, Hôtel SOFITEL Centre)
- juin 1996 / mars 1997** **CUISINIER**
Nîmes - Gard
- janv. 1996 / mai 1996** **CUISINIER**
Toulouse - Haute-Garonne, Résidence Bellefontaine
- déc. 1994 / oct. 1995** **SECOND DE CUISINE**
Valbonne - Alpes Maritimes, Restaurant Le Moulin des Moines
- avr. 1994 / nov. 1994** **COMMIS DE CUISINE confirmé avec le Chef de cuisine**
Guy SANTORO (Cannes - Alpes Maritimes, Hôtel SOFITEL, Restaurant Le Palmyre et le Méditerranéen)
- sept. 1992 / mars 1994** **COMMIS DE CUISINE**
Louis DOMINIQUE 1 étoile macaron * (Mougins - Alpes Maritimes, Restaurant Le Relais)
- juin 1990 / août 1992** **APPRENTI DE CUISINE**
Mirande - Gers, Restaurant de l'Auberge de la Halle

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **Formation HACCP**
Toulouse
- sept. 1999 / juin 2001** **Formation Hygiène 1 et 2, clé de la communication et gestion de stock**
Paris, Groupe Accor

/ juin 1992

CAP Cuisine - CAP
Auch

COMPETENCES

Rational

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Rugby, Moto