



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

21/02/1968 (56 ans)

Nationalité Français

Permis Oui

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

Chelles (77500)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE CUISINE ET, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2023 / aujourd'hui**    **Chef de cuisine**  
94520
- nov. 2021 / juin 2023**    **Chef de cuisine**  
94 maison alfort  
*Chef de cuisine*
- janv. 2019 / août 2021**    **Chef de cuisine**  
Il de France 77
- sept. 2018 / janv. 2019**    **Chef de cuisine**  
Il de France 77
- juil. 2017 / août 2018**    **Chef de cuisine**  
Il de France
- juil. 2016 /**    **chef de cuisine**  
de retraite60
- oct. 2015 /**    **chef de cuisine maison de retraite95**
- mars 2015 /**    maison de retraite 77
- janv. 2015 / mars 2015**    **chef de cuisine**  
noisy le grand
- avr. 2014 /**    **chef de cuisine**  
*EXPERIENCES PROFESSIONNELLES*  
*Septembre 2013 a 04/2014 CDI restion maison de retraite 77*  
*Second de cuisine produit frais maison*  
*Production de 85 cts sur deux services*  
*Les régimes alimentaires*
- avr. 2012 / août 2013**    **Second de cuisine**  
ORPEA maison de retraite 77  
*Production de 90 cts sur deux services*  
*La diététique et les régimes alimentaires*
- nov. 2010 / janv. 2012**    **Second de cuisine**  
RESTAURANT paris 75007  
*Second de cuisine équipe de cinq personnes*  
*dont deux apprenties*  
*Délègue les taches de travail et mise en*  
*place des postes de travail*
- janv. 2003 / déc. 2004**    **Cuisiner**  
RESTAURANT LE DECALAGE paris 75000

*Élaboration de la mise en place et du service, épluche*

**janv. 1983 / janv. 1991** **Chef de rang**  
RESTAURANT INDRA paris 75008  
*Mise en place de la salle et accueil des clients et des commandes*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/ juin 2010 **Divers formation .gestion fin de mois .Haccp. Gestion du stress**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais** Courant

## **CENTRES D'INTERETS**

---

sports