



***** *****

06/11/1991 (32 ans)

* *** ** *****

Les Matelles (34270)

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

Second de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|--------------------------------|---|
| févr. 2019 / oct. 2022 | Second de cuisine
restaurant Lecointre Paris |
| janv. 2016 / sept. 2018 | Chef de cuisine
restaurant Miss Bánh mì, Paris 2ème |
| nov. 2015 / janv. 2016 | Chef de partie
l'hôtel Les Jardins du Marais (4 étoiles), Paris 11ème |
| sept. 2014 / janv. 2015 | Second de cuisine
restaurant Le Trac, Paris 13ème |
| août 2012 / août 2013 | Chef de partie apprenti
restaurant Kitchen Galerie (1 étoile au guide Michelin), Paris 6ème |
| juil. 2011 / oct. 2011 | Premier commis
restaurant Le Laurent (1 étoile au guide Michelin), Paris 8ème |
| févr. 2011 / avr. 2011 | Commis
restaurant Le Beurre Noisette, Paris 15ème |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|---------------------|--|
| / févr. 2014 | Diplômé de l'Ecole française de Gastronomie Ferrandi Paris, promo 49 (Bachelor) - BAC+3 |
| / juil. 2011 | Certificat d'Aptitude Professionnel de cuisine |
| / juin 2010 | Baccalauréat Sciences techniques Sanitaires et Sociales - BAC |
| / janv. 2010 | Brevet d'Aptitude aux fonctions d'Animateur (BAFA) |
| / févr. 2009 | Attestation de Formation aux Premiers Secours |

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Théâtre, Internet, Création d'une chaîne YouTube de cuisine, Musique, piano, Pratique de la boxe

