



***** *****

Permis B

** *** ***** *****

Pléneuf-Val-André (22370)

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

Chef gérant de collectivité, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /	Chef de cuisine centre de vacances du Camp vert de Pléneuf-Val-André <i>contrat à durée indéterminé.</i>
janv. 2021 / avr. 2021	Remplacement lycée Freyssinet de Saint-Brieuc
sept. 2020 / déc. 2020	Chef gérant en ehpad
juil. 2020 / sept. 2020	Chef gérant centre de vacances du camp vert à pléneuf-val-andré
janv. 2020 / juil. 2020	Chef gérant collège Saint-Maurice (groupe Elior)
août 2019 / oct. 2019	Chef gérant foyer Méricy <i>plonge.</i>
janv. 2019 / juin 2019	Intendant cabinet du président du Conseil Départemental de Maine et Loire
nov. 2016 / sept. 2018	chef gérant Restoria (CCI de Cholet, Ehpad St Joseph, Ste claire, Restaurant scolaire de Combrée)
août 2015 / sept. 2016	<i>scolaires et d'entreprises.</i>
mai 2014 / juil. 2015	Gérant du restaurant Vamonos », à Saumur
févr. 2013 / mai 2014	Intérimaire ADECCO <i>de restaurant.</i>
avr. 2008 / févr. 2013	Responsable d'approvisionnement Restaurant Universitaire de Belle-Beille à Angers <i>satellites (C.R.O.U.S de Nantes).</i>
avr. 2004 / avr. 2008	Responsable d'approvisionnement Restaurant Administratif De Jussieu <i>Jussieu, 1600 couverts par service (C.R.O.U.S de Paris).</i>
nov. 2000 / mars 2004	Responsable d'approvisionnement Restaurant Universitaire de Necker

janv. 2000 /	Cuisinier la maison de retraite du Belvédère à Maison-Laffitte
janv. 1996 / déc. 1998	Responsable du restaurant l'Auberge Espagnole » à Paris
janv. 1992 / déc. 1995	plongeur <i>manutentionnaire.</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008	Responsable d'approvisionnement, « un atout »
/ juin 1999	T.P.C (Technicien de Production Culinaire)
/ juin 1996	C.F.P Cuisine
/ juin 1989	B.E.P Comptabilité - BEP
/	Formation de niveau IV, préparant à la fonction de responsable de cuisine

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français