



\*\*\*\*\*

\* \* \* \* \*

Montbrison (42600)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE CUISINE TRADITIONNEL, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2016 /

#### CHEF DE CUISINE TRADITIONNEL

DE LA PLANÈTE

*l'économie choisir les produits qui servent et élaborer et à l'évolution de la carte appliquer les règles d'hygiène et de la sécurité cuisine alimentaire traditionnelle réception et vérification de commande qualitative des produits semi gastro commandés à la livraison*

janv. 2011 / janv. 2016

#### CHEF DE PARTI

CLUB MED

*2011 - 2016 Travailler des produits frais poisson viande légumes frais Grosse CLUB MED CHEF DE PARTI CLUB MED PUIS SECONDMaîtrise en réalisation de la pâtisserie CHEF*

*LABORATION ET RÉALISATION DES MENUS ET DES PLATS DU JOUR EN INCLUANT LES*

*Cuisine SPÉCIALITÉS RÉGIONALES*

*Traditionnelle CAPACITÉ DE S'ADAPTER À LA DIVERSITÉ DE LA CLIENTÈLE ET AUX VARIATIONS DES FLUX*

*cuisine A THEM D'ACTIVITÉ TRÈS BON CONNAISSANCE DE LA CUISINE TRADITIONNELLE ET DE LA*

*PÂTISSERIE GESTION DES ACHATS ET DU STOCK ÉLABORATION D'UNE LISTE PRÉVISIONNELLE DES PRODUITS NÉCESSAIRES AUX RÉALISATI*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

oct. 1999 / oct. 2000

**bac pro - BAC+2**

Marion

/

**Master classe en pâtisserie - BAC+4**

Thierry Marx

/

**CAP BEP - CAP**

ÉCOLE HÔTELIÈRE PRIVÉ

### COMPETENCES

Actuellement à la recherche d'un emploi après avoir vendu mon entreprise j'étais sur la tête de cette entreprise depuis cinq ans on fait essentiellement de l'événementiel traiteur repas d'entreprise mariage

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français