



* **

Sainte-Florine (43250)

***** _ *****

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

Stage, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2016 /

Chef de cuisine

ecole notre Dame Billom

juin 2012 / août 2016

Chef de cuisine

petit chef Aubiere

juin 2009 / juin 2012

Chef de cuisine

API RESTAURATION

jour)

janv. 2005 /

Stage

Régis MARCON "Yssingaux"

personnes

* Stage sur la méthode H.A.C.C.P

* Stage sur les terrines et pâtés avec Régis MARCON "Yssingaux"

* Stage de gestion sur la marchandise consommée

* Stage de perfectionnement sur la viande

janv. 2003 / juin 2009

Chef de cuisine

I hôtel Marmotel et Kyriad Prestige de Clermont Ferrand

janv. 2002 /

Adjoint au chef de rayon traiteur

Leclerc

janv. 2002 /

Chef gérant

maison de retraite de Blanzat

janv. 2000 / déc. 2001

Chef de cuisine

Novotel de Clermont Ferrand

janv. 1999 / janv. 2000

Chef en second

Novotel de Clermont Ferrand (63)

/

Responsable de Cuisine

Hôtel le Lion d'Or 2*, l'Arbresle (69)

/

Commis de Cuisine

Campanile 2*, Lyon (69)

/

Chef de Partie

Hôtel Restaurant 3*, Le Cap Chabian, Le Grau du Roi (30)

/

Commis de Cuisine

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2010	Formation complète sur la méthode H.A.C.C.P
/ juin 2007	Formation et obtention de tuteur légal en entreprise
sept. 1986 / juin 1988	C.A.P Cuisinier Niveau B.E.P - CAP C.F.A de Mably / Roanne

COMPETENCES

API

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français