



\*\*\*\*\*

\* \*\*

Sainte-Florine (43250)

\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*

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

## Stage, Sénior

### 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**  
l hôtel Marmotel et Kyriad Prestige de Clermont Ferrand
- janv. 2002 /** **Chef gérant**  
maison de retraite de Blanzat
- janv. 2002 /** **Adjoint au chef de rayon traiteur**  
Leclerc
- janv. 2000 / déc. 2001** **Chef de cuisine**  
Novotel de Clermont Ferrand
- janv. 1999 / janv. 2000** **Chef en second**  
Novotel de Clermont Ferrand (63)
- /** **Commis de Cuisine**  
Restaurant Blot, Narbonne Plage (11)
- /** **Chef de Partie**  
Hôtel Restaurant 3\*, Le Cap Chabian, Le Grau du Roi (30)
- /** **Commis de Cuisine**  
Campanile 2\*, Lyon (69)
- /** **Responsable 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**