



**** *

06/08/1973 (50 ans)
Nationalité Française
Divorcé
Permis Non

** **** *

Cherbourg (50100)
***** _ *****
****,******@****,**

cuisinier collectivite

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2023 / aujourd'hui** **Second cuisine**
Elion
Responsable chaud
- sept. 2018 / août 2023** **Cuisinier**
École des fourriers querqueville
Cuisinier pour une École Militaire.
- janv. 2017 /** **Second de cuisine en remplacement**
Lycée maritime Cherbourg
Responsable du chaud et dessert.
- déc. 2016 / sept. 2017** **Cuisinier en remplacement.**
Résidence les myosotis et la Noé a Turlaville et ehpad la serenité
Cuisinier autonome pour 50 résidents. Repas du midi.au myosotis.replacement 3 semaine en cuisine poste chaud et dessert pour la residence la Noé et ehpad la Sérénité pour 80 residents mixé mouliné divers régimes alimentaire.
- déc. 2015 / nov. 2016** **chef de cuisine**
au petit parapluie cherbourg
cuisine plat du jour grillades et dessert maison .fermé pour cause de santé.licenciement économique.
- avr. 2008 / nov. 2015** **Chef de cuisine**
Café du théâtres Cherbourg
formule brasserie repas d'affaires banquets service entre 100 et 130 cvts jours.licenciement économique suite a la rénovation du restaurant.
- nov. 1997 / oct. 2007** **chef de cuisine**
restaurant au bout du monde a cherbourg
spécialités mexicaine pizzas , restauration traditionnel avec menu du jour entres , plat dessert
- juil. 1996 / sept. 1997** **cuisinier saisonnier**
restaurant l'alzicciola pizzeria en corse resto le lido a toulon
specialités fruits de mer et poissons
- oct. 1992 / oct. 1994** **cuisinier**
service militaire vsl 24 mois
cuisinier sur un bateau dans la marine a cherbourg sorti second maitre et certificat de bonne conduite

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / janv. 1988** **ecole hotelière (77) (pre-apprentissage charcutier traiteur et ecole hotelière privé en region parisienne (77) 1988/1992) - Hôtellerie restauration**

COMPETENCES

plus de 32 ans de metier dans la cuisine dont 16 annnées comme chef de cuisine de type traditionnelle produits frais , poissons; viandes en sauce etc bonne maitrise de gestion et couts des plats habitué au grand service 100 a120 couverts..

Cuisinier / Cuisinière de collectivité

- Appréciation gustative
- Chiffrage/calcul de coût
- Conditionnement des aliments

- Fiches techniques de cuisine
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Procédures de cuisson sous vide
- Production culinaire
- Types de régimes alimentaires
- Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)

autonome Expert, sens de l'organisation Expert, résistance au stress Expert, bon esprit Expert, diplomate Expert, rigueur et le travail bien fait Expert, consciencieux Expert

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

CENTRES D'INTERETS

aime le sport en général pratque vtt sport endurance