



19/08/1987 (36 ans)
Permis b

La Destrousse (13112)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|--|
| janv. 2014 / déc. 2022 | Chef de cuisine
Hotel kyriad Gémenos |
| janv. 2009 / déc. 2013 | Chef de cuisine
Gem restauration et traiteur, Gémenos |
| janv. 2008 / janv. 2009 | Second de cuisine
Gem restauration et traiteur Gémenos |
| janv. 2007 / janv. 2008 | Commis de cuisine
Gem restauration et traiteur Gémenos |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|------------------------|--|
| / juin 2018 | Formation haccp , référent hygiène |
| sept. 2006 / juin 2008 | Brevet professionnelle de cuisine
CFA Corot, Marseille |
| sept. 2006 / juin 2007 | Apprentissage Brevet professionnelle de cuisine
Caprice (semi-gastronomique) , Roquevaire |
| sept. 2004 / juin 2006 | Apprentissage certificat d'aptitude professionnelle restaurant
l'Entrecôte, Aubagne |
| sept. 2004 / juin 2006 | Certificat d'aptitude professionnelle de cuisine
CFA Corot, Marseille |
| sept. 2002 / juin 2004 | Brevet d'étude professionnelle comptabilité
LEP l'étoile, Gardanne |

COMPETENCES

Access, Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	

CENTRES D'INTERETS

Football, musculation, musique

