



16/08/1969 (54 ans)
Permis B

* * * * *
Athis-Mons (91200)

*****@*****

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2017 /** **Responsable de Production**
Elior entreprises -Centre de Production de Fresnes
Gestion d'une équipe de 25 personnes.
- janv. 2006 /** **Chef de cuisine**
Second Chaud Laboratoire Traiteur
- janv. 2003 / déc. 2004** **Directeur de Salle**
Cadre AMF Bowling, Jardin d'acclimatation de Paris
*Restauration d'un Centre de Loisirs, Brasserie (500 cts/jr)
Séminaires (200 cts/jr), Réveillon St Sylvestre (450 cts).
Gestion d'une équipe de 50 personnes.*
- janv. 2002 /** **Assistant Direction - Restauration - Agent de Maitrise**
Auberge de France - Hôtel 3
*Réceptionniste et Responsable de la Restauration.
Gestion d'une équipe de 10 personnes.*
- janv. 2000 / janv. 2002** **Gérant d'Exploitation - Agent de Maitrise**
Score Services - Domaine de St Paul - Centre National Technique du BTP
*Répartis sur 73 hectares, gestion d'un Self-Service (300 cts/jr)
Séminaires (400 cts/jr), Hôtel de 84 Chambres - Mariages et Traiteur.
Gestion d'une équipe de 20 personnes.*
- janv. 2000 /** **Régisseur culinaire**
Score Services - Domaine de St Paul - Centre National Technique du BTP
*particulier, VIP, cinéma, télévision, mariages, réceptions
Coordinateur d'une équipe en Salle et Cuisine.*
- janv. 1997 / déc. 1999** **Responsable de Restaurant Séminaires - Agent de Maitrise**
Sodexho France - FIAP Jean Monnet Foyer International d'Accueil de Paris
*Adjoint Restauration sur tout le Site. Soirées à thèmes, Vernissages,
Inaugurations, Animations. Petits Déjeuners (200 cts/jr), Séminaires (500
cts/jrs). Remplacement sur le Restaurant « Le Ziryab » Institut du Monde
Arabe. Organisation et Intendance du Diner de Sponsoring de l'Equipe de
France de Football, WORLD CUP 98.
Gestion d'une équipe de 50 personnes.*
- janv. 1994 / déc. 1996** **Assistant Maitre d'Hôtel - Agent de Maitrise**
ACCOR - Hôtel Mercure Orly
*Adjoint du Responsable de la Restauration.
Aide à la conception et modification du restaurant en brasserie.
Gestion d'une équipe de 15 personnes.*
- janv. 1993 /** **Assistant Manager - Employé**
« Oh ! Poivrier » - Restaurant à Thème
*Adjoint du Responsable.
Gestion d'une équipe de 20 personnes.*
- janv. 1993 /** **Coordinateur Banquets - Séminaires - Extra**

Méridien Porte Maillot

*Organisation et logistique des Elections Législatives de 1991/
Gestion d'une équipe de 70 à 100 personnes.*

janv. 1989 /

Responsable de Restaurant - Stage

Restaurant Les Prés - OTTAWA - CANADA

*Adaptation des méthodes de travail professionnelles Françaises.
Gestion d'une équipe de 10 personnes.*

/

St Laurent gastronomie - Nomad - Eurosites

St Clair Traiteur - Lustik Traiteur - Saveurs et Passions - Luna traiteur

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1998

Organisation et Intendance

Diner de Sponsoring Clairefontaine - WORLD CUP 98

sept. 1994 / juin 1996

Examineur CAP et BTS Hôtelier - BAC+2

Lycée St Pierre de Brunoy

sept. 1989 / juin 1991

Stage BTS - BAC+2

Méridien Paris Etoile

/ juin 1991

BTS de Gestion Hôtelière - BAC+2

Institut Vatel Paris

sept. 1988 / juin 1989

Stage BTS - BAC+2

Casino de Deauville

/ juin 1987

Bac Gestion G2 - BAC

Lycée Marcel Pagnol

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français