



***** **

Nationalité Français
Célibataire
Permis B

* **

Angers (49000)

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

Chef de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2014 / janv. 2015

second de cuisine

Armée de terre

* *Organisations de la journée*

* *Réception et Enregistrement des denrées alimentaires*

- *Présentation du menu au client*

* *Mise en place de la chaîne de distribution*

* *Enregistrement des produits présentés de la chaîne de distribution*

* *Service en chaîne*

* *Connaissance et application des règles d'hygiène en vigueur(formation continue) -*

Respect du

Plans de nettoyage et désinfection Préparation du service du soir

* *Prestation semigastronomique salle prestige et Régimentaire*

janv. 2010 / août 2014

Cuisinier

de terre-cuisinier

**Préparation des denrées alimentaires*

**Tracabilités des denrées alimentaires de la journée*

**Préparation d'entrées et dessert (chauds(es) ou froids(es))*

**Entretiens des différents locaux*

**Prise de température des denrées présentée a la chaîne de distribution.*

janv. 2001 /

Chef de cuisine

Armée de terre

**Connaissance et application des règles d'hygiène en vigueur(formation continue)*

**Responsable de production (chaude ou froide et de service en chaîne de distribution)*

**Préparation de bon d'ecomoma Et menu*

**Organisations de la journée*

**Préparation et élaboration des denrées alimentaires*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2018

Certification professionnelle de second cuisine

École des fourriers (Querqueville)

/ mai 2013

La certification professionnelle de cuisinier

École des fourriers (Querqueville)

/ mai 2013

Certificat technique; Restauration hôtellerie loisir filière cuisinier

Ecole des fourriers (Querqueville)

/ juil. 2006

Certificat de formation générale-Académie de la Guyane

/ juil. 2006

Diplôme national du brevet

Académie de la Guyane

COMPETENCES

chai, Trac, Word, Excel, Internet, Access, PowerPoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

Boxe, football