



***** *****

Permis B

* * * * *

Wavrin (59136)

***** - *****

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2019 / aujourd'hui** **Chef cuisine**
Alex estaminet wavrin
- nov. 2016 /** **cuisinier**
San emo wavrin
Création carte, envoie entrées chaudes , plats chauds, plats du jours , commandes
- mai 2010 / juin 2016** **CHEF DE CUISINE**
L'Entre-Mondes
création de cartes, mise en place et envoie des différents plats, controle qualité, entretien matériel et locaux.
- mai 2005 / sept. 2010** **cuisinier**
tk investissements preparations snack
(sandwich,pâte, bouritos, salade, cookies, brownie,muffin)
- mai 1997 / déc. 2004** **chef de cuisine**
richelieu investissements
création de cartes, préparations et mise en place service, envoie des plats, commandes fournisseurs
- sept. 1992 / mai 1997** **chef de cuisine - lecocq traiteur**
fnac café
preparation et envoie des plats, commande fournisseur, fiches techniques, entretien locaux et matériel
- sept. 1991 / août 1992** **chef de cuisine**
la croisière bleue
création de cartes, préparation des plats et envoie, management du personnel cuisine, entretien des locaux et matériel
- mars 1990 / juil. 1991** **chef de partie tournant**
saint omer
- centre de loisirs des hauts de
- juin 1984 / août 1985** **commis de cuisine**
le beauvilliers
préparation pour poisson, pâtisserie, viandes, entrées

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1988** **DIPLOME DE L'ECOLE SUPERIEURE DE CUISINE FRANCAISE**
école jean ferrandi paris

/ juin 1984

CAP + BEP CUISINE - CAP
ecole jean ferrandi

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Turc

Académique

CENTRES D'INTERETS

lecture, cinema, musique, sport