



** *****

Mérignac (33688 CEDEX)

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

Chef de cuisine en EPHAD, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 /

Chef de cuisine en EPHAD

Duc de Lorge , Saint Jean d'Illac (Gironde)

- * *Respect des règles HACCP*
- * *Gestion journalière des stocks*
- * *Gestion des textures culinaires modifiées*
- * *Réalisation des menus suivant les fiches techniques*
- * *Réalisation de repas pour portage à domicile*

déc. 2018 / déc. 2019

Chef cuisinier

Phare des Mamelles , Dakar (Sénégal)

- * *Elaboration des recettes et des menus*
- * *Gestion journalière des stocks et fournisseurs*
- * *Management d'une brigade de 8 personnes*
- * *Rationalisation des processus de preparation pour la brigade*

janv. 2017 / oct. 2018

Chef cuisinier & Gérant

Comptoir Mérignac , Mérignac (Gironde)

- * *Pré-comptabilité de l'établissement*
- * *Elaboration des recettes et des menus*
- * *Sourcing fournisseur*
- * *Gestion journalière des stocks et fournisseurs*
- * *Management de 3 personnes*

août 2007 / oct. 2017

Chef cuisinier & Gérant

Le boeuf sur la Place, Pessac (Gironde)

- * *Pré-comptabilité de l'établissement*
- * *Elaboration des recettes et des menus*
- * *Gestion journalière des stocks et fournisseurs*
- * *Management de 14 personnes*

janv. 2004 / juil. 2007

Chef cuisinier & Gérant

Le Dagobert , Bergerac (Dordogne)

- * *Pré-comptabilité de l'établissement*
- * *Elaboration des recettes et des menus*
- * *Gestion journalière des stocks et fournisseurs*
- * *Management de 3 personnes*

juin 1993 / déc. 2003

Chef de partie poste viande en collectivité

Mairie de Bergerac , Bergerac (Dordogne)

- * *Elaboration de recettes dans le respect des fiches techniques*
- * *Supervision de la preparation de 3300 repas par jour*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987

CAP Cuisine Restauration - CAP

Lycée hotelier de Naillac, Bergerac (24)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français