



09/09/1961 (62 ans)
Nationalité française
Permis B et A

* *****

Meaux (77100)

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

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|---|
| oct. 2017 / aujourd'hui | Team leader Disneyland hôtel
Marne la vallée |
| déc. 2016 / avr. 2017 | chef de cuisine
Club Méditerranée |
| août 2016 / | chef de cuisine
Club Méditerranée |
| sept. 2015 / janv. 2016 | Chef Gérant
inter entreprise société apétito |
| mars 2007 / déc. 2012 | Chef de cuisine- Gérant
traditionnel |
| janv. 2006 / déc. 2007 | Création d'entreprise
LE REST'O |
| oct. 2005 / janv. 2006 | Chef de cuisine en restaurant universitaire
Crous de Paris II Assas, à Melun |
| janv. 1986 / sept. 2005 | Chef de partie
SNECMA-VILLAROCHE |
| janv. 1985 / janv. 1986 | Chef de cuisine intérim
ARA-France, Pechiney |
| janv. 1984 / janv. 1985 | Chef de cuisine
Restaurant L'attaque du courrier de Lyon
<i>En charge de la formation de 3 apprentis</i> |
| janv. 1983 / janv. 1984 | Projet de création d'entreprise |
| janv. 1983 / | Second de cuisine
Club Méditerranée PUNTA IXTAPA(Mexique)
<i>Second de cuisine-
Direction du personnel local</i> |
| nov. 1982 / avr. 1983 | Second de cuisine
Club Méditerranée TIGNES(France)
<i>(Cote d'Ivoire)
1981 Second de cuisine-</i> |
| mai 1982 / sept. 1982 | Second de cuisine
Méditerranée OTRANTE(Italie) |

janv. 1980 / déc. 1981 **cuisinier**
MARINE NATIONALE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014	Devenir référent DUERP
/ juin 2014	Comprendre et réaliser les entretiens d'évaluations
/ juin 2014	Habilitation électrique BR et BS - BAC+3
/ juin 2013	Élaborer
/ juin 2013	Respecter le PNNS
/ juin 2012	Maitriser la sécurité des aliments HACCP
/ juin 1989	Animation d'une équipe de travail en cuisine niveau élémentaire en anglais EXEL
/ juin 1984	Initiation à la gestion
juin 1976 / juil. 1979	CAP de Cuisinier option classique - CAP
sept. 1978 / juin 1979	2ème année d'apprentissage Hôtel du Grand Monarque

COMPETENCES

WORD