



***** *****

26/10/1977 (46 ans)
en couple (PACS)
Permis B

** *** ** *****

Mulhouse (68050 CEDEX 1)

.@*****.***

Cuisinier / Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2022 / oct. 2023** **SODEXO (Diaconat Fonderie)**
- mai 2021 / sept. 2022** **Cuisinier / Second de cuisine**
ADAPEI Papillons Blancs SODEXO Santé Médico Soc. - IMP St Joseph Bethesda
Wallach Marie Pyre SODEXO (Diaconat Roosevelt) PFASTATT LUTTERBACH
MULHOUSE
- mai 2013 / nov. 2020** **Chef de cuisine**
Restaurant « L'Orangerie » - Cuisine centrale / Self HAYANGE
- avr. 2010 / avr. 2013** **Second de cuisine**
- oct. 2009 / mars 2010** **Cuisinier**
- août 2009 / sept. 2009** **Cuisinier**
Clinique Sainte Elisabeth
- janv. 2002 / déc. 2009** **Cuisinier qualifié**
AMLI - BATIGERE - Certification ISO 9002
* *Système liaison froide*
* *Maîtrise pack hygiène*
HAYANGE
- janv. 2001 /** **Cuisinier**
Restaurant « Le Don Quichotte »
- déc. 2000 / janv. 2001** **Cuisinier**
Traiteur Carcano A.E
- janv. 2000 /** **Cuisinier**
Le Palais du Gouverneur
- janv. 1998 / janv. 2000** **Cuisinier**
Restaurant « Les Sommeliers »
- sept. 1997 / oct. 1997** **Stage**
Restaurant « Les Etangs »
- mai 1997 / juil. 1997** **Stage**
Restaurant « Les Etangs »
- févr. 1996 /** **Stage**
Hôtel restaurant « Les Cigognes »
- juil. 1995 / août 1995** **Stage**

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / janv. 2022 **Formation spécifique en hygiène adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**
E-learning (Synalis)
- / juin 2009 **Formation HACCP (Formation interne)**
HAYANGE
- / juin 1998 **Baccalauréat Professionnel - Organisation et production culinaire - BAC**
Lycée technique Hôtelier - Raymond Mondon METZ
- / juin 1996 **CAP - BEP option cuisine - CAP**
Lycée technique Hôtelier - Raymond Mondon METZ

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Professionnel
- Allemand** Professionnel
- Français**

CENTRES D'INTERETS

musique, cinéma