



**** *****

Permis B

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

Saint-Évarzec (29170)

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

cuisinier ,rôtisseur,chef de partie,encadrant technique, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2020 / aujourd'hui** **cuisinier,encadrant technique**
cuisine centrale de Cornouailles,les papillons blancs
Cuisiner,responsable pole froid"partie commerciale".portage de repas au sein d'une cuisine centrale. Encadrement en ESAT.
- janv. 2010 / déc. 2019** **Chef d'entreprise**
"Rôtisserie-Pizza du braden "», Quimper,av Léon Blum
Rôtisserie , traiteur ,sandwicherie , pizzas ,sur avenue a emporter et sur place
- janv. 2003 / janv. 2010** **Chef d'entreprise**
"Pizza del sole". . SARL kerfriden muzeau
sur 5 communes du Finistère sud
- janv. 2001 / déc. 2002** **pizzaiolo gérant salarié**
Croc-tout Prat- maria , Quimper
- janv. 2000 /** **pizzaiolo tournant**
Croc'tout Quimper
- janv. 1999 / nov. 1999** **cuisinier ,chef de cuisine**
Foyer des jeunes travailleurs, Quimper
- janv. 1998 /** **second de cuisine**
manoir de Moëllien
- janv. 1995 / déc. 1996** **chef de partie**
manoir de Moëllien
- janv. 1994 / janv. 1995** **commis de cuisine**
manoir de Mollien , Plonévez Porzay
- janv. 1994 /** **premier commis**
maison de l'océan port de Brest, Brest
- janv. 1993 /** **commis de cuisine**
hôtel-restaurant l'océania 4 étoiles, Brest
- janv. 1992 /** **commis de cuisine**
hôtel-restaurant le menhir, Trégunc
- /** **cuisinier**
école Saint Blaise, Douarnenez

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **BEP hôtellerie-restauration** - BEP

/ **Cap cuisine** - CAP

COMPETENCES

travail seul ou en équipe, bonne connaissance haccp et des protocoles de températures.amélioration des produits finis.encadrement et remplacement sur différents postes de cuisine

CENTRES D'INTERETS

pratique et connaissance de la voile , pêche du bord et en bateau,orpaillage de loisirs,vélo et randonnée