



\*\*\*\*\*

16/07/1966 (57 ans)

\*\* \*\*

Puteaux (92800)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## CHEF DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ ET POLYVALENT, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- août 1993 / mars 2021**    **Chef de Cuisine en salle**  
Monsieur Olivier DASSAULT (Av. Montaigne Paris 8')  
*Gestion de salle à manger de Direction, Préparation des Menus pour déjeuner et diners (création culinaire), Gestion des Stocks, Veiller à l'approvisionnement des produits de la partie conformément à un budget donné, Garantir la propreté de la cuisine et du matériel utilisé...*
- janv. 1991 /**                    **Restaurant**  
Pétras, Paris 17è
- janv. 1989 / déc. 1990**    **Chef de Partie**  
Restaurant Tante Louise, Paris 8 è
- avr. 1988 / janv. 1989**    **Commis de Cuisine**  
l'Hôtel Sofitel Saint Dominique, Paris
- janv. 1988 /**                    **Second de Cuisine**  
Restaurant 1879, Saint Thomas, Virgin Island, Antilles du Nord  
*Second de Cuisine au*
- janv. 1986 /**                    **Commis de Cuisine**  
Paris 10 ème
- /**                                    **Chef de Partie**  
1992Restaurant La Gauloise, Paris 15 è me

---

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**