



16/08/1969 (54 ans)

Athis-Mons (91200)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 /

Responsable de Production- Chef de cuisine

Cadre Elior - Maison d'Arrêt de Fleury Mérogis

* Production, logistique quotidienne de 9000 repas

* Formation des détenus cuisinant .

* Management d'une équipe de 25 personnes.

janv. 2004 /

Chef de cuisine

ELIOR

* Restaurant, Séminaires, Laboratoire Traiteur.

* Responsable des envois extérieurs.

janv. 2004 /

Responsable de Réception

ELIOR

* Restaurant, Salle à manger de Direction,

Séminaires, Traiteurs.

* Responsable des envois extérieurs.

janv. 2003 / janv. 2004

Directeur de Salle

AMF Bowling - Bois de Boulogne

* Bowling du Jardin d'acclimatation.

* Centre de loisirs 7/7

* Brasserie 500 cts/jr

* Séminaires 200 cts/jr

* Réveillon St sylvestre 400cts

* Management d'une équipe de 40 personnes.

janv. 2000 / déc. 2003

Gérant

* Centre Technique du BTP sur 77 hectares.

* Hôtel 84 chambres .

* Restaurant Séminaires 500 cts/jr

* Self-Service 300 cts/jr

* Service Mariages Traiteur 30 prestations / an

* Management d'une équipe de 25 personnes

janv. 1998 /

FIFA WORLD CUP

* Collaboration à l'organisation du diner de sponsoring.

janv. 1997 / déc. 1999

Responsable Restaurant Séminaires

Sodexho

* Petits Déjeuners, Déjeuner, Diner 300cts/jr

* Soirée à thèmes, Vernissages.

* Coopération avec Institut du Monde Arabe,

Restaurant le « Zyriab »

* Management d'une équipe de 50 personnes .

janv. 1994 / déc. 1996

Assistant Maître

d'Hôtel

* Hôtel Restaurant Séminaires de 3*

* Organisation de semaines à thème.

* Management d'une équipe de 15 personnes.

Examineur

* Examineur pour le CAP, BEP, BTH, BTS
(Dans le cadre d'un partenariat avec ACCOR)

Maitre

* *Management d'une équipe de 100 personnes.*

Responsable de Restaurant

* *Management d'une équipe de 10 personnes.*

Assistant Manager

* *Management d'une équipe de 15 personnes.*

/ juin 1991

BTS de GESTION HOTELLIERE - BAC+2

Institut VATEL PARIS; Paris

Marketing, Services Banquets

Méridien Porte Maillot

Stage SALLE et CUISINE; Salons de Réceptions, Cuisine

Casino de Deauville

Bac G2 - BAC

Lycée Marcel Pagnol

Lycée enseignements secondaires

Excel, Word, Pack Office

Anglais

Professionnel

Espagnol

Professionnel

Français

musique, piano, Modélisme, Maquettes, Bricolage, Architecture, Décoration, Ski, Golf, Bowling, Président trésorier d'une, Association