



***** *****

marié, 3 enfants
Permis B

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

Lannemezan (65300)

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

Cuisinier / Chef Cuisinier / Saisonnier / Gérant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/

Cuisinier / Chef Cuisinier / Saisonnier / Gérant

Les logis d'Aure, Sodexo Guchen (65) cuisine centrale
31 années d'expérience dans divers établissements :

Accueil Loisirs Pyrénéens, Guchen (65) (80 couverts)

A.V.E.I, Cognac (16) (50 couverts)

Résidence Les Fougères, Sodexo Lannemezan (65) (60 couverts)

La table du Berger, Saint Lary Soulan (65) (45 couverts)

Centre de vacances CH. Dufour, Bagnères (65) (50 couverts)

L'Engaly Bar : Piau Engaly, Saint Lary Soulan (65) (200 couverts)

Villages vacances famille, Saint Lary Soulan (65) (25 couverts)

M.A.I secteur loisirs vacances, Trebons (20 couverts)

Manpower Restauration, Paris (13ème), (clients VIP)

Buffet de la gare de Paris Austerlitz, Paris (13ème) (350 couverts)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1982 / juin 1984

Apprentissage; Apprenti

Centre de formation professionnel de Médériq, Paris (17ème; Buffet de la Gare de Paris Austerlitz, Paris (13ème)

sept. 1981 / juin 1982

Près apprentissage; Stage en entreprise

Collège Pasteur, Créteil (94); RE AGF.T CRETEIL EURST, Créteil (94)

COMPETENCES

Gestion Cuisine Centrale

Préparation repas(60-300 repas)

Manager équipe des cuisiniers

Connaissances et mise en pratique de normes HCPP

CENTRES D'INTERETS

Electronique son et lumières, animation des festivités, Pêche à la truite, randonnée, ski de fond