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

******* ** *********
Bram (11150)
****
**********@********.**

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / déc. 2020 **Moniteur d'atelier cuisine**
ESAT Château de Lordat

janv. 2019 / le Trenel) à Carcassonne

janv. 2019 / **Encadrant technique stage**
FJT le viguier Carcassonne

janv. 2019 / **M oniteur atelier**
ESAT Jules Fil Carcassonne

janv. 2014 / janv. 2019 **responsable**
C uisinier

janv. 2012 / déc. 2013 C hef de cuisine EHPAD la Triade 31

janv. 2011 / janv. 2012 **T ournant de cuisine et cuisinier**
EHPAD st Vincent de Paul 11

janv. 1998 / déc. 2000 **Cuisinier et chef de cuisine Domaine de**
Fraise 11

janv. 1994 / déc. 1997 **Cuisinier et second de cuisine L'entrepôt 11**

janv. 1993 / janv. 1994 **Cuisinier**
notre dame de L'abbaye séminaire 11

janv. 1992 / janv. 1993 **Cuisinier et second**
Jardin de la tour 11

janv. 1990 / déc. 1991 **Cuisinier**
L'auberge des chênes 11

janv. 1986 / déc. 1988 **Apprenti cuisinier**
restaurant le Languedoc 11

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013 **BAC Formation de responsable de cuisine en restauration collective** - BAC
AFPA Paris

/ juin 2011 **CQP de coordinateur, qualité, sécurité, environnement (certificat de qualification Professionnelle)**

/ **juin 2009** — **BAC professionnel de technicien de production sur lignes automatisées** - BAC
30

/ **juin 2001** — **CAP agent de sécurité et maître chien SSIAP 1 et attestation premier secours (30)** - CAP

/ **juin 1989** — **BEP cuisine** - BEP
CFA (11)

/ **juin 1988** — **CAP cuisine** - CAP
CFA (11)

COMPETENCES

chien SSIAP 1

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Montagne, Pêche en mer