



***** *****

Permis A1

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

Biscarrosse (40115 AIR)

*****,*@*****,**

chef cuisinier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2019 / sept. 2022 chef cuisinier

l anexe biscarrosse plage
*toutes les taches qui incombent au
chef de cuisine.3 pers production
complexe. cuisine exigûe.*

déc. 2018 / janv. 2019 cuisinier

E.H.P.A.D residence du barethous
*remplacement congé. Toute les taches
d'un cuisinier ,production ,service,
hygiene, suivi des stocks.*

avr. 2014 / sept. 2016 Chef de cuisine

L'endroit biscarrosse
*Toutes les tâches d un chef de cuisine
,comptabilité, coût mp ,gestion heures
personnel.*

févr. 2014 /

club Hossegor
*production, service, pate,
proposition,creations.*

avr. 2013 /

pizzaiolo
LE PIZZAIOLE avenue du touring

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017

Formation Stage hygiène école super du commerce

/ juin 2002

**Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - bac
professionnel alimentation pâtisserie - BAC**

/ juin 1999

**CAP, BEP ou équivalents - BEP hotellerie restauration option cuisine
scolaire, candidat libre - CAP**
lycée hôtelier haute vue morlaas

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Espagnol

Elémentaire

Français