



08/11/1978 (45 ans)

* * * * *

Thiverny (60160)

***** - *****

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

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2017 / janv. 2018** **Chef de cuisine**
Sogères sodexo
Chef de cuisine centre de rééducation, entreprise
- janv. 2016 / déc. 2017** **Chef de cuisine**
hôtel restaurant
- janv. 2016 /** **Chef gérant**
hôtel restaurant
- janv. 2014 / janv. 2016** **Formateur de cuisine a**
l'infra à Gouvieux
- janv. 2014 /** **Chef de cuisine**
SODEXO PRESTIGE au Château de Fillerval
- janv. 2013 /** **Chef de cuisine**
CLINALLIANCE à Pierrefite
- janv. 2012 / janv. 2013** **Chef de cuisine**
FONDATION CONDE à Chantilly centre gériatrique
- janv. 2010 / janv. 2012** **Gérant**
ELIOR
- sept. 2006 /** **Chef de cuisine CHATEAUFORM**
LA PRINCESS à Mello
2003.6 Second de cuisine CHATEAUFORM' LA FORTERESSE à Mello
- janv. 2003 /** **Cuisinier**
CENTRE HOSPITALIER LAENNEC à Creil
- janv. 2000 / janv. 2003** **Chef de cuisine**
restaurant de L'HOTEL DE L'OISE à Saint-Leu d'Esserent
- janv. 2000 /** **cuisine**
LA TOUR
(8 mois) Second de
- janv. 1999 / janv. 2000** **Responsable de cuisine**
restaurant L'ADRESSE à Chantilly
- janv. 1999 /** **Commis de cuisine**
LE PICHET à Paris 8eme

janv. 1999 /

Chef de cuisine

restaurant VIN SUR VIN à Paris 16eme

/

chef de cuisine

Sogeres

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1999

B.A.C. professionnel cuisine - BAC+3

/ juin 1996

C.A.P. de cuisine - CAP

COMPETENCES

Word 7, Works, Excel 7, Adoria, helios, sol, Ypareo

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Espagnol

Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Chasse, Pêche, VTT, course à pied