



\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Cuisinier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022** SUISSE
- janv. 2018 / déc. 2019** **Cuisinier**
- sept. 2013 / déc. 2017** **Chef de Partie**  
Maitre Kanter - Angers  
\* *Manager d'équipe - Elaboration des menus*  
\* *Formation d'un apprenti (obtention CAP)*  
\* *Ecailler, entretien et approvisionnement du vivier*
- juin 2006 / mars 2013** **Cuisinier saisonnier**  
Savoie-Haute Savoie -Pays Basque- Cote d'Azur  
\* *Découverte et maîtrise des différentes spécialités régionales*  
\* *Capacité d'adaptation au rythme et à l'exigence que requiert une période estivale*
- sept. 2004 / nov. 2006** **Second de cuisine**  
La Villa Romane Saint Melaine sur Aubance 49  
\**Remplacement du chef plats desserts et pizzas (200 couverts jour)*
- juin 2003 / sept. 2004** **Responsable de cuisine**  
Flamant Home Interior St Germain des Prés 75
- sept. 1998 / sept. 1999** **Cuisinier**  
Le Bretagne SILLE le GUILLAUME 72
- sept. 1996 / juil. 1998** **Commis de cuisine**  
La Croquerie SAUMUR 49
- janv. 1994 / juin 1996** **Apprenti cuisinier**  
Les Trois Rivières Angers 49
- sept. 1989 / janv. 2003** **Engagé Militaire**  
Etat Major Armée de l'air Paris 15
- /  
La Bodega-St Jean de Luz  
\* *Elaboration des menus selon produits de saison*  
\* *Préparation Tapas,Paella et plateau de fruits de mer*  
\* *Gestion des stocks et commandes*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **juin 2018** **Formation à la norme HACCP**
- sept. 1994 / juin 1996** **obtention CAP Cuisine - CAP**  
CCI La Roseraie Angers

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**