



***** *****

Permis B

***** *****

Suhescun (64780)

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

Achat de matières, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2013 /

Chef de cuisine et gérant Suhescun

Restaurant les tables d'uhaldia

Chef de cuisine et gérant

Suhescun

2013 - actuel

Gestion de la cuisine ainsi que du personnel.

respect strict des normes d'hygiène (HACCP)

Achats, négociation des prix , calculs des prix de vente,

gestion des stocks..

janv. 2010 / janv. 2013

Chef de cuisine

Restaurant espellet

Gestion de la cuisine, achats des matières premières et

gestions des stocks.

Mise en place des menus

janv. 2007 / janv. 2010

Chef de cuisine

Luis

Gestion de la cuisine , mise en place des nouvelles cartes,

achats des matières premières.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1993

BTH (bac hotelier restaurantion) - BAC

lycée hôtelier de la Rochelle

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyage, Sport, Musique