



**** ** *

Nationalité Jean-luc

* ** *

Troyes (10000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2023 / mars 2024	Chef de cuisine Club des Noës 10
oct. 2022 / févr. 2023	Club des Noës 10
juin 2021 / août 2022	Chef gérant Ephad de Bouilly (10)
oct. 2019 / mai 2021	Gestionnaire de la restauration Maison d'arrêt de Troyes
avr. 2019 / août 2019	boucher préparateur vendeur Maison d'arrêt de Troyes
oct. 2018 / févr. 2019	Boucher préparateur vendeur « Intermarché Creney »
janv. 2015 / déc. 2018	Responsable de la boucherie Carrefour contact »
janv. 2015 / janv. 2015	CFA Interpro de l'Aube »
janv. 1999 / déc. 2014	Chef de cuisine/ Gestion de la restauration « Le Chalet du lac
janv. 1993 / déc. 1998	Chef de cuisine « la chesnaie du roy »
janv. 1986 / janv. 1993	Chef de partie « Le chaudron
janv. 1982 / janv. 1986	Commis/chef de partie « Le restaurant du Lac »
janv. 1981 / janv. 1982	Militaire appelé/chef de cuisine à l'ordinaire 2è Régiment de chasseurs »
janv. 1979 / janv. 1981	« Brasserie l'Européen »
janv. 1979 / janv. 1979	Second commis de cuisine « Le Hameau d'Auteuil
janv. 1979 / janv. 1979	Second commis de cuisine « Hôtel Le Prince de Galles »

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016	Formation hygiène et traçabilité
/ juin 2015	CAP de boucher préparateur vendeur - CAP cfa interpro de l'aube Pont Ste Marie
/ juin 2010	formation HACCP
/ juin 1979	CAP/BEP cuisinier - CAP école hôtelière Jean Ferrandi Paris 6

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français