***** ******
Permis B

* *** *** ****
Chassieu (69680)
****
********@*****.***

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2020 /

CHEF DE CUISINE
Logis Hôtel Lyon est 4
Restauration traditionnelle, 100/120 couverts par service.
Groupes séminaires jusqu'à 280/300 couverts
Agencement de la cuisine.
Conception et création des cartes et des menus, mise en place d'une carte pour plateaux repas et room service. Réalisation des fiches techniques et contrôle des ratios. Recrutement et gestion du personnel, 6/8 personnes. Gestion des achats des inventaires et des plannings. Développement des menus groupes, séminaires, cocktails, mariages.
Bonne connaissance HACCP. (Document de référence GBPH)

sept. 2019 / **févr. 2020**

Adéquat Saint Exupéry
(Gategroup - Lyon air traiteur)
Obtention du titre de circulation Aéroportuaire
Gestion de l'E.J.M.P et gestion du personnel, 8/10 personnes.
Diverse mission en cuisine, repas froids et chauds pour la compagnie Air Canada classe prémium et business, activité sous vide.
Démarrage de la mise en place du Gate Opex. (Gate Opex 1 obtenu)
Formation hygiène collectivité et T.I.A.C aéroportuaire. (Formation Diversey)

janv. 2017 / **sept. 2020**

DIRECTEUR | Laser Game 3D
Gestion totale de l'équipement de loisirs et de son personnel. Gestion de la démarche de développement commercial. Mise en place et gestion d'une petite restauration à l'usage des clients de l'équipement.

janv. 2001 / **déc. 2016**

CHEF DE CUISINE
Restaurant le Lamartine
Ouverture d'un restaurant traditionnel semi-gastro, création de la carte, relation avec des partenaires locaux et travaillant en bio, (Plateforme paysanne locale), 80/100 couverts, nouvelle clientèle, mise en place et contrôle des ratios, recrutement et gestion du personnel 6/7 personnes, gestion des achats, développement des menus groupes (cocktails dînatoires, mariages, baptêmes) jusqu'à 100/120 couverts, mise en place d'un service traiteur et d'animation culinaire jusqu'à 180/200 couverts. Application des règles d'hygiène (HACCP) accompagné par le Laboratoire d'Hygiène Lyonnais dans le cadre d'une démarche qualité.

janv. 1998 / **janv. 2001**

CHEF DE CUISINE
Restaurant le Michelangelo
Restaurant traditionnel franco-italien, 160/180 couverts, suivi des fiches techniques, contrôle des ratios, gestion du personnel 5/6 personnes, développement des menus groupes (cocktails dînatoires et entreprises) jusqu'à 120/140 personnes. Application des règles d'hygiène.

/

Commis, chef de partie
Yvelines, Dordogne, Rhône, Angleterre

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1996 / **juin 1998**

Master Arts culinaires & Gestion - BAC+4

Institut Paul Bocuse, Ecully 69 (Institut Lyfe)

sept. 1994 / juin 1996 **Brevet professionnel cuisine**
Centre de formation CECOF, Ambérieu 01 »

sept. 1993 / juin 1994 **Charcutier, traiteur**
Lycée hôtelier François Rabelais, Dardilly 69 »

sept. 1992 / juin 1993 **Mention complémentaire pâtisserie**
Lycée hôtelier François Rabelais, Dardilly 69 »

sept. 1990 / juin 1992 **CAP & BEP cuisine** - CAP
« Thecomah, Jouy-en-Josas 78 »

COMPETENCES

Illustrator, fiches techniques, Pack office, Open Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Espagnol	Bilingue
Français	

CENTRES D'INTERETS

D4INTERETS, Photographie, Infographie, Handball, Ping-pong, Rando Quad