



** **

Villers-Cotterêts (02600)

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

SECTEURS ACTIVITES, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2018 / nov. 2019

Responsable du Restaurant

Hôtel intercontinental**** (Montreal, Canada)
déroulement du service

janv. 2017 / déc. 2018

Responsable du bon déroulement du service

Harbourside Ocean Bar Grill (Auckland, Nouvelle Zélande)
** Sous-Chef, préparations chaudes et froides. Cuisine variée et de qualité. Produits frais.*
Responsable du bon déroulement du service.

déc. 2015 / oct. 2016

Chef de cuisine

Pâtisserie Boulangerie Sancho (Perth, Australie)
du service

mai 2015 / oct. 2015

Hôtel Althoff Villa Belrose ***** et 1 étoile Michelin (St Tropez)

déc. 2014 / avr. 2015

Sous-chef

Hôtel Alpen Ruitor **** (Méribel Mottaret)

févr. 2012 / nov. 2014

Sodexo Restauration (Coyolles)
** Préparations chaudes et froides. Cuisine en liaison froide.*

janv. 2010 /

Les Terrasses (Longpont)
** Préparations chaudes et froides. Cuisine variée et de qualité. Produits frais.*
Hôtel, restaurant, pizzeria.

janv. 2006 /

Cuisine Gastronomique et diététique

Grand hôtel des Thermes**** (Brides-les bains)

janv. 2002 /

Hôtel de Paris****L, 'Le Louis XV' Alain Ducasse 3 étoiles Michelin (Monaco)

/

Grilladin, garde-manger

Hôtel Alpen Ruitor **** (Méribel Mottaret)
soir.

/

Chef à Domicile

(Villers-Cotterêts)
** Grillardin, poste chaud et froid, tournant. Brasserie de luxe le midi et cuisine semi gastronomique le soir.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005

BTS hôtellerie - BAC+2
Château-Thierry

/ juin 2003

Baccalauréat Technologique Hôtellerie - BAC

COMPETENCES

Internet, Word, Excel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Français	Bilingue