



\*\*\*\* \*

25/05/1969 (54 ans)

Nationalité français

Permis DE

\* \*\*\*\* \*

Montélimar (26200)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE CUISINE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                                 |                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>févr. 2018 / aujourd'hui</b> | <b>chef de cuisine</b><br>VILLA AUGUSTA**** Saint Paul Trois Chateaux                                          |
| <b>févr. 2008 / févr. 2017</b>  | <b>CHEF DE CUISINE VALAURIE</b><br>Hôtel***Restaurant LE MOULIN DE VALAURIE                                    |
| <b>juil. 2006 / avr. 2007</b>   | <b>CHEF DE CUISINE</b><br>Hôtel**Restaurant FIARD                                                              |
| <b>avr. 1999 / nov. 2005</b>    | <b>CHEF DE CUISINE</b><br>Hôtel***Restaurant LA BERGERIE                                                       |
| <b>mars 1997 / janv. 1999</b>   | <b>CHEF DE CUISINE</b><br>Hôtel***Restaurant LE MAUGRE                                                         |
| <b>nov. 1995 / févr. 1997</b>   | <b>RESPONSABLE DE CUISINE</b><br>Hôtel**Restaurant LE VIVIER                                                   |
| <b>févr. 1994 / oct. 1995</b>   | <b>RESPONSABLE DE CUISINE</b><br>Hôtel**Restaurant CHAPPET                                                     |
| <b>déc. 1993 / févr. 1994</b>   | <b>PATISSIER</b><br>Hôtel***Restaurant LES EAUX VIVES PATISSIER LYON METROPOLE, LYON                           |
| <b>févr. 1993 / oct. 1993</b>   | <b>SECOND DE CUISINE</b><br>Hôtel**Restaurant CHAPPET SECOND DE CUISINE DOUSSARD                               |
| <b>juin 1992 / oct. 1992</b>    | <b>CHEF DE PARTIE CHAMONIX</b><br>Restaurant ATMOSPHERE                                                        |
| <b>juin 1991 / juin 1992</b>    | <b>CUISINIER</b><br>54è Régiment de Transmissions CUISINIER au MESS des OFFICIERS (service militaire) HAGUENAU |
| <b>juil. 1990 / avr. 1991</b>   | <b>CHEF DE PARTIE CHAMONIX</b><br>Restaurant ATMOSPHERE                                                        |
| <b>sept. 1989 / juin 1990</b>   | <b>commis pâtissier</b><br>Pâtisserie PRALUS (MOF 1978)                                                        |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

|                                |                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>août 2015 / aujourd'hui</b> | <b>Maître Restaurateur</b><br>Préfecture de la Drôme |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|

**mai 2015 /**

**titulaire du permis de former**

UMIH Formation à Valence

**janv. 2015 /**

**Titulaire de la formation HACCP**

CCI de la Drôme à Valence

**/**

**BEPC; CAP et BEP CUISINE - CAP**

collège Louis Aragon, MABLY; lycée hôtelier Les Bruyères, SAINT CHAMOND  
BTH CUISINE lycée hôtelier H. Friand, POLIGNY

**/**

**CAP PATISSIER - CAP**

CFA du Roannais, MABLY PERMIS DE FORMER UMIH , VALENCE MAITRE  
RESTAURATEUR PREFECTURE DE LA DROME

## **COMPETENCES**

---

Word, Excel, Internet, LibreOffice

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Promenades pédestres, VTT, ski alpin, natation, plongée, jardinage