

**** ******* 25/05/1969 (54 ans) Nationalité français Permis DE

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2018 / aujourd'hui chef de cuisine

VILLA AUGUSTA**** Saint Paul Trois Chateaux

févr. 2008 / févr. 2017 CHEF DE CUISINE VALAURIE

Hôtel***Restaurant LE MOULIN DE VALAURIE

juil. 2006 / avr. 2007 CHEF DE CUISINE

Hôtel**Restaurant FIARD

avr. 1999 / nov. 2005 CHEF DE CUISINE

Hôtel***Restaurant LA BERGERIE

mars 1997 / janv. 1999 CHEF DE CUISINE

Hôtel***Restaurant LE MAUGRE

nov. 1995 / févr. 1997 RESPONSABLE DE CUISINE

Hôtel**Restaurant LE VIVIER

févr. 1994 / oct. 1995 RESPONSABLE DE CUISINE

Hôtel**Restaurant CHAPPET

déc. 1993 / févr. 1994 PATISSIER

Hôtel***Restaurant LES EAUX VIVES PATISSIER LYON METROPOLE, LYON

févr. 1993 / oct. 1993 SECOND DE CUISINE

Hôtel**Restaurant CHAPPET SECOND DE CUISINE DOUSSARD

juin 1992 / oct. 1992 CHEF DE PARTIE CHAMONIX

Restaurant ATMOSPHERE

juin 1991 / juin 1992 CUISINIER

54è Régiment de Transmissions CUISINIER au MESS des OFFICIERS (service

militaire) HAGUENAU

juil. 1990 / avr. 1991 CHEF DE PARTIE CHAMONIX

Restaurant ATMOSPHERE

sept. 1989 / juin 1990 commis pâtissier

Pâtisserie PRALUS (MOF 1978)

DIPLOMES ET FORMATIONS

août 2015 / aujourd'hui Maître Restaurateur

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