



26/10/1973 (50 ans)
Nationalité Français
Marier
Permis B et A

Agnin (38150)

*,*****@*****,*

MESC OM PÉTENCES, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2010 / déc. 2022

CHEF D'ENTREPRISE

Good Bean Coffee

Gestion financière et de la politique commerciale

Recrutement, formation et accompagnement du personnel

Evaluation trimestriel du personnel

Implication et motivation des équipes

Gestion de stock et négociation avec les fournisseurs

Création et mise en place des menus en fonction des saisons, des

arrivages de produits phares et création d'accords avec le café et le thé

janv. 2008 / déc. 2009

PROFESSEUR DE CUISINE CAP BEP

CFA Bourgoin-Jallieu

Préparation en vu d'un examen

Elaborer des thématique de travail

préparation d'atelier de travaux pratiques

Suivi des élèves pendant les periodes de stages.

janv. 2001 / déc. 2007

CHEF DE CUISINE

Seattle Hôtel UK

Elaboration des menus

Recrutement et évaluation annuel des équipes

Gestion des stocks et des commandes

Formation du personnel de cuisine

Contrôle qualité des produits frais et sec

Recherche de fournisseurs

Gestion de planning des brigades

Organisation d'événements

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ École hôtelière de Vienne

/ CAP,BEP,BAC PRO,BTS hotellerie restauration option cuisine - BAC+2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français