



***** **

22/09/1981 (42 ans)
Marié 2 enfants
Permis B

Bayeux (14400)

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

Chef de Cuisine Restaurant Pub, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2019 / aujourd'hui** **Second de cuisine**
Le lion d'or, bayeux
- avr. 2017 /** **Chef de cuisine**
La fleur de sel
- janv. 2015 / déc. 2016** **Chef de Cuisine Restaurant Pub**
Bureau Vernon
: *Second de cuisine Restaurant La Marine (maître-restaurateur) Arromanches-les-bains (14)*
- janv. 2014 /** **Chef de partie**
maître-restaurateur) Arromanches-les-bains (14)
- janv. 2012 / déc. 2013** **Sous Chef de Cuisine**
Club Méditerranée Opio en Provence (4 Tridents) (06)
- janv. 2012 /** **Sous Chef de Cuisine**
Club Méditerranée Peisey-Vallandry (4 Tridents) (73)
- janv. 2011 / janv. 2012** **Sous Chef de Cuisine**
Club Méditerranée La Plagne
- janv. 2011 /** **Sous Chef de Cuisine**
Club Méditerranée Peisey-Vallandry (4 Tridents) (73)
- janv. 2010 / janv. 2011** **Sous Chef de Cuisine**
Club Méditerranée Tignes (4 Tridents) (73)
- janv. 2010 /** **Chef de Partie**
Club Méditerranée Vittel le Parc (3 Tridents) (88)
Responsable Buffet Chaud (remplacement du Sous Chef de Cuisine durant ses absences)
- janv. 2009 / janv. 2010** **Chef de Partie Responsable**
Buffet Chaud Club Méditerranée Aime La Plagne (3 Tridents) (73)
- janv. 2009 /** **Chef de Partie Tournant**
Buffet Chaud /Froid Club Méditerranée Vittel l'Ermitage
- janv. 2008 / janv. 2009** **Chef de Partie Responsable**
Buffet Froid Club Méditerranée La Caravelle en Guadeloupe
- juin 2007 /** **Commis de Cuisine**
Chaud Club Méditerranée Aime La Plagne (3 Tridents) (73)

- janv. 2007 / janv. 2008** **Chef de Partie**
Buffet Froid Club Méditerranée Chamonix (4 Tridents) (73)
- janv. 2007 /** **Chef de Partie**
Demi
- mars 2006 /** **Polyvalent Cuisine**
Restaurant Bar Hôtel Restaurant Le Pont de La Motte à Fondettes Logis de France 2 Cheminées(37)
- févr. 2003 /** **Cuisinier**
Restaurant Relais 140 Montlouis sur Loire (37)
- janv. 2002 /** **Commis de Cuisine**
Restaurant La Cave Montlouis sur Loire (37)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2000** **BAC Technologique Hôtellerie Restauration** - BAC
Lycée Hôtelier de Blois (41)
- / juin 2000** **CAP/BEP Hôtellerie Restauration Option** - CAP
Cuisine Candidat Libre
- / juin 1999** **CAP/BEP Hôtellerie Restauration Option Restaurant Candidat Libre** - CAP
- / juin 1997** **Brevet des Collèges**
Collège Jules Romain Saint Avertin (37)

COMPETENCES

Haccp
Management
Pack Office Windows

CENTRES D'INTERETS

Sport, Cuisine, Jeux Vidéo, Voyages, Musique