



*** *****

Permis B

* *** ** ** *****

Saint-Étienne (42000)

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

Chef cuisinier, Cuisine du marché, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / déc. 2022** **Chef cuisinier, Cuisine du marché**
RESTAURANT LA PLATINE, SAINT ETIENNE
Création de cartes et menus
Gestion intégrale de la cuisine : hygiène, achats, stocks
Organisation de cocktails dinatoires
Gestion du personnel et formation d'apprentis
- janv. 2018 / janv. 2021** **Chef de partie tournant**
RESTAURANT LA PAUSE 2, L'ETRAT
Maitrise des cuissons, dressage, préparation de sauces, etc.
Gestion des achats, des équipes, des stocks
Organisation de cocktails dinatoires, prestations à domicile, mariages
- janv. 2013 / janv. 2018** **Co-gérant**
LE CAFE DU FAUBOURGE, ST-ETIENNE
Gestion intégrale de la cuisine : approvisionnement, stocks, HACCP
Calcul et prise en compte des ratios
Création de menus du jour et de cartes complètes
Formation d'apprentis CAP et BAC PRO
Organisation de cocktails dinatoires, prestations à domicile
- janv. 2010 / janv. 2013** AUBERGE DU VELAY, ST-DIDIER-EN-VELAY
Mise en place garde manger
Organisation et exécution des directives du Chef
Supervision des règles HACCP
Elaboration des menus du jour
- janv. 2009 / janv. 2010** **Chef de partie**
Bistrot chic L'ABSINTHE CAFE, ST-ETIENNE
Dressage et élaboration de tapas
Élaboration des menus du jour
Mise en place garde manger et pâtisserie
- /** **Commis de cuisine**
GEORGES BLANC, Vonnas (01)
Travail en brigade
Respect des exigences de la gastronomie

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2009** **BAC PROFESSIONNEL CUISINE - BAC**
- / juin 2008** **BEP SERVICE - BEP**
LYCEE HOTELIER LE RENOUVEAU, ST-GENEST-LERPT
- / juin 2007** **BEP CUISINE - BEP**

Français