



26/10/1977 (46 ans)
en couple (PACS)
Permis B

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

Mulhouse (68050 CEDEX 1)

.@*****.***

Cuisinier / Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / oct. 2023	SODEXO (Diaconat Fonderie)
mai 2021 / sept. 2022	Cuisinier / Second de cuisine ADAPEI Papillons Blancs SODEXO Santé Médico Soc. - IMP St Joseph Bethesda Wallach Marie Pyre SODEXO (Diaconat Roosevelt) PFASTATT LUTTERBACH MULHOUSE
mai 2013 / nov. 2020	Chef de cuisine Restaurant « L'Orangerie » - Cuisine centrale / Self HAYANGE
avr. 2010 / avr. 2013	Second de cuisine
oct. 2009 / mars 2010	Cuisinier
août 2009 / sept. 2009	Cuisinier Clinique Sainte Elisabeth
janv. 2002 / déc. 2009	Cuisinier qualifié AMLI - BATIGERE - Certification ISO 9002 * <i>Système liaison froide</i> * <i>Maîtrise pack hygiène</i> HAYANGE
janv. 2001 /	Cuisinier Restaurant « Le Don Quichotte »
déc. 2000 / janv. 2001	Cuisinier Traiteur Carcano A.E
janv. 2000 /	Cuisinier Le Palais du Gouverneur
janv. 1998 / janv. 2000	Cuisinier Restaurant « Les Sommeliers »
sept. 1997 / oct. 1997	Stage Restaurant « Les Etangs »
mai 1997 / juil. 1997	Stage Restaurant « Les Etangs »
févr. 1996 /	Stage Hôtel restaurant « Les Cigognes »
juil. 1995 / août 1995	Stage

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ janv. 2022	Formation spécifique en hygiène adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale E-learning (Synalis)
/ juin 2009	Formation HACCP (Formation interne) HAYANGE
/ juin 1998	Baccalauréat Professionnel - Organisation et production culinaire - BAC Lycée technique Hôtelier - Raymond Mondon METZ
/ juin 1996	CAP - BEP option cuisine - CAP Lycée technique Hôtelier - Raymond Mondon METZ

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Allemand	Professionnel
Français	

CENTRES D'INTERETS

musique, cinéma