



\*\*\*\*\*

\*\*\*

Toulouse (31000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*

## Cuisinier de collectivité, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / déc. 2024 Cuisinier de collectivité**  
Résidence Seniors Ovelia  
*Poste polyvalent*
- janv. 2020 / janv. 2022 Chef de partie Brasserie Entre Côtes et Vins**  
*Poste entrées et desserts*
- janv. 2018 / déc. 2019 Second de cuisine**  
Restaurant le Bidule
- janv. 2017 / janv. 2018** *Poste entrées et pâtes ( Restauration de produits de la mer)*  
*2017 à 2018*
- janv. 2015 / déc. 2018 Chef de partie Restaurant Les Frangins Frangins**  
Restaurant le Cardinal Frangins
- janv. 2014 / janv. 2015 Chef de partie**  
Corinthia Hôtel Londres  
*Section traiteur (Banquets, Mariages)*
- févr. 2013 / juil. 2014 Second de cuisine**  
Le Carrelet (Traditionnelle, Axé Produits de la Mer)  
*Poste froid et chaud*  
  
*Réalisation des entrées et desserts pâtisserie, gestion des commandes et des stocks*
- oct. 2011 / janv. 2013 Cuisinier Le Grand Zinc (Traditionnelle )**  
Restaurant le Cardinal Frangins  
*Poste Tapas et Poissons*
- sept. 2010 / sept. 2011 Cuisinier**  
Le Trèfle (Traditionnelle)  
*Poste chaud et froid*  
*Réalisation buffet froid et envoi des plats chaud en service*
- sept. 2008 / sept. 2010 Apprenti Cuisinier**  
Restaurant le Cardinal Frangins  
*Réalisation des entrées, plats du jour et desserts*  
  
*Envoi des entrées et des plats du jour en service*
- / Cuisinier**  
Restaurant le Cardinal Frangins  
*Frangins en même temps) Poste du soir ( Restauration tapas )*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 2010 / juin 2011    **BEP Cuisine** - BEP  
CFA Georges Brassens Blagnac

/                                **CAP Cuisine** - CAP  
CFA Georges Brassens Blagnac

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**                                Courant

**Français**