**** ******
15/08/1977 (46 ans)
Célibataire

***** ********
Vougy (42720)
****
*********@*****.***

Cuisinier de collectivité et agent de production, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 / déc. 2021 — **Second de cuisine**
Restaurant « La Bonne Excuse » - VOUGY
Second de cuisine : élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts Responsable de la mise en place pour l'équipe en cuisine/ Gestion des stocks, Liaison chaude - froide. Réalisation de menus pour soirées à thème (spécialité cuisine créole/antillaise).

nov. 2019 / août 2020 — **Cuisinier de collectivité et agent de production**
CENTRE HOSPITALIER DE ROANNE - ROANNE

avr. 2017 / nov. 2019 — **Agent de production**
VALENTIN TRAITEUR - MABLY

sept. 2016 / avr. 2017 — **Cuisinier de collectivité et agent de production**
LEADER INTERIM - ROANNE

nov. 2015 / juin 2016 — **Cuisinier de collectivité**
CORALYS - CHARLIEU/BRIENNON/ROANNE

sept. 2010 / — **Second de Cuisine**
SODEXHO - ADPEI - Caluire et Cuire
Second de Cuisine en restauration collective en centre spécialisé.

sept. 2008 / oct. 2008 — **Cuisinier**
Coralys - Groupe scolaire « Les Chassagnes » - Les Chassagnes /Rhône
Cuisinier en restauration collective eu sein d'un groupement scolaire secondaire élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts

juin 2008 / août 2008 — **Cuisinier**
RestAliance - Clinique Cours Dillon
Cuisinier en restauration collective eu sein d'un groupement scolaire secondaire élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts

janv. 2008 / déc. 2010 — **Cuisinier**
AVENANCE SANTE & ENSEIGNEMENT - Hôpital privé J. Mermoz - Lyon
Cuisinier en restauration collective en milieu hospitalier.

janv. 2005 / — **Cuisinier traditionnel et semi-gastronomique**
Restaurant « L'assiette Rose » - Toulouse
Spécialités toulousaine et Sud-Ouest.

janv. 2004 / déc. 2008 — **Cuisinier**
ERMES PRESTATIONS - Toulouse
** Maison de retraite de l'Autan*
** INRA*
** RockwelsCollins - sous traitant AIRBUS*
** Clinique du Cours Dillon*
Cuisinier en restauration collective en entreprise et milieu hospitalier.

janv. 2003 / janv. 2005 **Cuisinier de restauration collective en milieu hospitalier**
Clinique SARRUS TEINTURIERS - SODEX HO - Toulouse

oct. 2002 / févr. 2003 **Cuisinier semi-gastronomique**
Restaurant « La Gourmandine » - Toulouse

janv. 2000 / déc. 2002 **Second de cuisine**
Restaurant « Le Jardin Créole » - Blagnac / Toulouse
Second de cuisine : élaboration des menus comprenant entrées - plats - desserts Responsable de la mise en place pour l'équipe en cuisine/ Gestion des stocks, Liaison chaude - froide. Spécialités antillaises

janv. 1998 / janv. 2000 **Cuisinier**
Armée de Terre - France
Cuisinier en restauration collective au Messe des Officiers et militaires de rang.

janv. 1996 / janv. 1998 **Commis de cuisine**
Restaurant « Brasserie de l'Avenue » - Lyon

janv. 1994 / janv. 1996 **Apprenti**
Restaurant « Le Reflet des Iles » - Ile de la Réunion
Apprenti - préparation des entrées froides et chaudes
Elaboration de plats, de desserts...Spécialités réunionnaises.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2000 **Formation de cuisine antillaise; Stage de perfectionnement en cuisine antillaise**
CFA de Blagnac (31700)

/ juin 1999 **Certificat Technique de restauration collective**
C.T.E 07 - Armée de Terre

sept. 1994 / juin 1996 **C.A.P de CUISINE** - CAP
Centre de formation CENTHOR (Centre Technique Tourisme Hôtellerie Restauration) Ile de la Réunion

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français