



** *****

Mérignac (33688 CEDEX)

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

Chef de cuisine en EPHAD, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 /

Chef de cuisine en EPHAD

Duc de Lorge , Saint Jean d'Illac (Gironde)

- * Respect des règles HACCP
- * Gestion journalière des stocks
- * Gestion des textures culinaires modifiées
- * Réalisation des menus suivant les fiches techniques
- * Réalisation de repas pour portage à domicile

déc. 2018 / déc. 2019

Chef cuisinier

Phare des Mamelles , Dakar (Sénégal)

- * Elaboration des recettes et des menus
- * Gestion journalière des stocks et fournisseurs
- * Management d'une brigade de 8 personnes
- * Rationalisation des processus de preparation pour la brigade

janv. 2017 / oct. 2018

Chef cuisinier & Gérant

Comptoir Mérignac , Mérignac (Gironde)

- * Pré-comptabilité de l'établissement
- * Elaboration des recettes et des menus
- * Sourcing fournisseur
- * Gestion journalière des stocks et fournisseurs
- * Management de 3 personnes

août 2007 / oct. 2017

Chef cuisinier & Gérant

Le boeuf sur la Place, Pessac (Gironde)

- * Pré-comptabilité de l'établissement
- * Elaboration des recettes et des menus
- * Gestion journalière des stocks et fournisseurs
- * Management de 14 personnes

janv. 2004 / juil. 2007

Chef cuisinier & Gérant

Le Dagobert , Bergerac (Dordogne)

- * Pré-comptabilité de l'établissement
- * Elaboration des recettes et des menus
- * Gestion journalière des stocks et fournisseurs
- * Management de 3 personnes

juin 1993 / déc. 2003

Chef de partie poste viande en collectivité

Mairie de Bergerac , Bergerac (Dordogne)

- * Elaboration de recettes dans le respect des fiches techniques
- * Supervision de la preparation de 3300 repas par jour

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987

CAP Cuisine Restauration - CAP

Lycée hotelier de Naillac, Bergerac (24)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français