



Permis B

Châtellerault (86100)

***** - *****

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

CUISINIER DE COLLECTIVITÉ, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2023 /

CUISINIER DE COLLECTIVITÉ

COLLÈGE LÉON HUET

Réalisation des entrées, plats chauds et des desserts pour 300 couverts

sept. 2022 / mars 2023

CHEF DE CUISINE

CARIBOU CAFÉ

juil. 2020 / août 2022

SECOND DE CUISINE STUDIO GRILL

-Gérer les entrées, les plats et les desserts -Gérer le personnel -Faire les commandes
-
Gérer les stocks

oct. 2010 / mars 2020

CHEF DE PARTIE EN CUISINE

STUDIO GRILL

-Gérer les entrées, les plats et les desserts -Gérer l'envoi des plats, la cuisson des viandes
à la grillade -Gérer des services jusqu'à 1200 couverts -L'entretien du matériel, de la cuisine en général

juil. 2008 / nov. 2010

CUISINIER

ADECCO

diâérentes missions d'intérim dans diâérents établissements (maisons de retraite, établissements scolaire (creps de boivre, afpa de Châtellerault) et parc d'attraction (Futuroscope))

CUISINIER / LA CIBOULETTE À NOYANT DE TOURAINE (37)
09/2009 à 09/2009

commis de cuisine réalisation de la carte d'un restaurant gastronomique 2 macarons Michelin sur les ordres d'un chef de partie

avr. 2007 / juil. 2007

STAGIAIRE

RESTAURANT HÔTEL LE RELAIS DE LA POSTE À MAGESCQ (40)

réalisation de la carte d'un restaurant gastronomique 2 macarons Michelin sur les ordres
d'un chef de partie

STAGIAIRE / MAISON D'ACCEUIL SPÉCIALISÉ DE TARGÉ (86)

12/2006 à 12/2006

réalisation des plats et des entrées pour un établissement spécialisé dans les enfants handicapés

STAGIAIRE / HÔTEL QUATRE ÉTOILES L'ERMITAGE DU RIOU À MANDELIEU
LA NAPOULE (06)
09/2005 à 10/2005

juin 2005 / juin 2005

ÉCOLE DE GENDARMERIE DE CHÂTELLERAULT (86)

réalisation de la carte d'un restaurant gastronomique sur les ordres d'un chef de partie

STAGIAIRE / ÉCOLE DE GENDARMERIE DE CHÂTELLERAULT (86)

06/2005 à 06/2005

mars 2004 / avr. 2004

STAGIAIRE

LES DRYADES POULIGNY-NOTRE-DAME (36)

réalisation des entrées et des plats pour les élèves gendarme

STAGIAIRE / LES DRYADES POULIGNY-NOTRE-DAME (36)

03/2004 à 04/2004

juin 2003 / juil. 2003

STAGIAIRE

LES DRYADES POULIGNY-NOTRE-DAME (36)

réalisation de la carte d'un restaurant gastronomique sur les ordres d'un chef de partie

STAGIAIRE / LES DRYADES POULIGNY-NOTRE-DAME (36)

06/2003 à 07/2003

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008

BAC+2 (BTS, DUT OU ÉQUIVALENTS) / BTS OPTION ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE - BAC+2

/ juin 2006

BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT / BAC PROFESSIONNEL OPTION CUISINE - BAC

lycée hôtelier de Poitiers (86)

/ juin 2004

CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / BEP OPTION CUISINE - CAP

lycée Marc Godrie à Loudun (86)

/ juin 2002

3ÈME ACHEVÉE - 1ÈRE ANNÉE DE CAP / BEP / BREVET DES COLLÈGES - CAP

/

délivré par le lycée technologique professionnel

Saint-joseph L'Amandier à Saint Yrieix (16)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français