



\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

\* \* \* \* \* \*\*\*\*\*

Saint-Étienne (42000)

\*\*\*\*\*

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

## Chef cuisinier, Cuisine du marché, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / déc. 2022**    **Chef cuisinier, Cuisine du marché**  
RESTAURANT LA PLATINE, SAINT ETIENNE  
*Création de cartes et menus*  
*Gestion intégrale de la cuisine : hygiène, achats, stocks*  
*Organisation de cocktails dinatoires*  
*Gestion du personnel et formation d'apprentis*
- janv. 2018 / janv. 2021**    **Chef de partie tournant**  
RESTAURANT LA PAUSE 2, L'ETRAT  
*Maitrise des cuissons, dressage, préparation de sauces, etc.*  
*Gestion des achats, des équipes, des stocks*  
*Organisation de cocktails dinatoires, prestations à domicile, mariages*
- janv. 2013 / janv. 2018**    **Co-gérant**  
LE CAFE DU FAUBOURGE, ST-ETIENNE  
*Gestion intégrale de la cuisine : approvisionnement, stocks, HACCP*  
*Calcul et prise en compte des ratios*  
*Création de menus du jour et de cartes complètes*  
*Formation d'apprentis CAP et BAC PRO*  
*Organisation de cocktails dinatoires, prestations à domicile*
- janv. 2010 / janv. 2013**    AUBERGE DU VELAY, ST-DIDIER-EN-VELAY  
*Mise en place garde manger*  
*Organisation et exécution des directives du Chef*  
*Supervision des règles HACCP*  
*Elaboration des menus du jour*
- janv. 2009 / janv. 2010**    **Chef de partie**  
Bistrot chic L'ABSINTHE CAFE, ST-ETIENNE  
*Dressage et élaboration de tapas*  
*Élaboration des menus du jour*  
*Mise en place garde manger et pâtisserie*
- /
- Commis de cuisine**  
GEORGES BLANC, Vonnas (01)  
*Travail en brigade*  
*Respect des exigences de la gastronomie*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2009                    **BAC PROFESSIONNEL CUISINE** - BAC
- / juin 2008                    **BEP SERVICE** - BEP  
LYCEE HOTELIER LE RENOUVEAU, ST-GENEST-LERPT
- / juin 2007                    **BEP CUISINE** - BEP

**Français**