



11/06/1964 (59 ans)
Nationalité algérienne
célibataire
Permis neant

** *****

Lyon 08 (69008)

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

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2022 / avr. 2022** **chef de partie**
argenson
- sept. 2017 / déc. 2017** **chef de cuisine**
le Prado les alize
cuisinier élaboration des menus et réalisation
- août 2017 / août 2017** **chef de cuisine**
restalliance
- févr. 2017 / avr. 2017** **cuisinier**
LE GABION LYON 3
- oct. 2016 / janv. 2017** **cuisinier**
LE CELTIC LYON
commis de cuisine traditionnel
- sept. 2016 /** **Stage**
Restaurant TOUT LE MONDE A TABLE
commis de cuisine(stage)
- janv. 2015 /** **Commis de cuisine**
SUD EST RESTAURATION (collectivité). HANDAS VILLEURBANNE
- janv. 2014 / déc. 2014** **Commis de cuisine ROUGE**
TENDANCE traditionnel Lyon 8 ème
commis de cuisine
- janv. 2012 / déc. 2013** **Boucher**
Boucher Boucherie Nacer Lyon 7ème
- janv. 2009 / déc. 2011** **Conducteur travaux**
Renovconcept, Saint-Denis 93
- janv. 2000 / déc. 2008** **Employé polyvalent**
MAISON DE RETRAITE Ehpad Smith LYON 2
- janv. 1992 / déc. 1999** **cuisinier**
ORANGE BLEU PANTIN 93
- janv. 1984 / déc. 1990** **Contrôleur technique de bâtiment**
D.U.C.H Direction de l'urbanisme D.U.C.H
- janv. 1980 / janv. 1984** **Employé de restauration saisonnier**
Entreprise familiale en Algérie

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2016 / juin 2017** **CAP de cuisinier; Vénissieux, sous la direction du chef Baronnier** - CAP
Greta; Lycée H. BOUCHER
- / juin 2015** **Agent de restauration; H A C C P**
A.F.P.A; St Priest; Lycée François Rabelais, Dardilly
- sept. 2012 / juin 2013** **CAP boucher; Sauveteur secourisme de travail** - CAP
Lycée François Rabelais, Dardilly
- sept. 1982 / juin 1984** **Validation Contrôleur technique de bâtiment**

COMPETENCES

Respecter les règles d'hygiène HACCP.
Décontaminer, éplucher, rincer et tailler les fruits et légumes.
Fabriquer, assembler et dresser des préparations simples, froides ou chaudes.
Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance.
Réaliser des grillades et des sautés minute devant le client.
Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service.
Prioriser les tâches en cas de coup de feu.
Utiliser les équipements de la plonge, et tout matériel de fabrication
Lire, comprendre et interpréter des fiches techniques et autres aides à la production. creation de menus avec fiche technique(le prix d'achat et prix de vente ainsi le non gaspillage" modification de production pour garder la saveurs des denrées et qualité en respect de hygiene réglementaire alimentaires"

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Académique
Espagnol	Professionnel
Français	Courant
Arabe	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Passionné par la cuisine, bonne connaissance de la cuisine du Maghreb, et traditionnel française et du monde des épices

Pratique de la marche régulièrement,
Bon gestionnaire, créatif, Sens du travail en équipe, réactif