



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

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

Le Buisson-de-Cadouin (24480)

\*\*\*\*\*

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

## CHEF DE CUISINE/RESPONSABLE DE RESTAURATION/SERVICE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2020 /** **agent technique contractuel . assistant restauration**  
CDG 24 . Ecole de rouffignac saint cernin  
*Cuisine . service . nettoyage .*
- mars 2018 / mars 2020** **chef de cuisine - economie**  
centre de séjour de fontenille le buisson de cadouin  
*Cuisine . Gestion des menus et de l'économat . Gestion du personnel cuisine et salle .  
Service salle .*
- juil. 2014 / oct. 2017** **chef cuisinier**  
Cévéo . Village de vacances les Dunes domaine de Bombannes  
*Cuisine. gestions du personnel et des stocks .*
- mai 2013 / déc. 2013** **chef cuisinier**  
L'ASSIETTE DE FOIE GRAS  
*Cuisine et gestion des stocks .*
- févr. 2008 / févr. 2013** **propriétaire**  
bar restaurant de la Dame à BRASSEMPOUY  
*Gestion ,management ,cuisine,service bar et salle ,traiteur organisation de  
réceptions et de banquets .*
- mars 2005 / oct. 2007** **chef cuisinier et responsable de restauration**  
village de vacances val vvf à MOLIETS (40)  
*Cuisine,service,gestion des stocks et du personnels .*
- juil. 2000 / janv. 2005** **agent technique territorial**  
MAIRIE DE EU (76)  
*Service fetes et manifestations,placier régisseur au marché, foires et camping..*
- nov. 1996 / juin 2000** **propriétaire**  
bar restaurant de la place à MONS (30)  
*Gestion ,management ,cuisine,service bar et salle ,traiteur organisation de  
réceptions et de banquets .*
- août 1992 / oct. 1996** **Gérant de collectivité**  
EUREST FRANCE ( maison d'arret de GRASSE ) (06)  
*Cuisine,management du personnels.Gestion de la cuisine, de la salle de direction,des  
chambres et des appartements du mess .*
- août 1989 / juil. 1992** **chef cuisinier**  
Logement foyer MAIRIE de BRETENOUX (46)  
*Cuisine , gestion des stocks et du personnels .*
- août 1983 / juil. 1989** **propriétaire**  
Café Restaurant Hotel du BOULEVARD à MAZAMET (81)  
*Gestion,management ,cuisine,service bar et salle,traiteur, organisation de réceptions  
et de banquets .*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2022	<b>qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire - restauration nutrition, végétarien, végan, et plan alimentaire</b>
/ juin 2022	<b>formation hygiène et haccp - Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - hygiène sécurité hôtel restaurant formation spécifique en hygiène - BAC</b>
/ juin 2021	<b>formation informatique office 365 certification Tosa - informatique formation informatique office 365 . 22h formation a distance</b> l organisme Néobridge
/ juin 2021	<b>accompagnateur de transport scolaire . - guide accompagnateur formation d accompagnateur de transport scolaire ( sécurité ) .7 heures de formation en</b>
sept. 1978 / juin 1981	<b>CAP, BEP ou équivalents - hôtellerie restauration diplôme obtenu CAP de cuisinier - CAP</b> École hôtelière de MAZAMET
/ juin 1981	<b>Diplome CAP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine - CAP</b>

## COMPETENCES

---

C

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Espagnol</b>	Courant
<b>Français</b>	

## CENTRES D'INTERETS

---

Entraîneur, Secrétaire, Président d'associations sportives, Technique de gestion des conflits