



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

14/05/1970 (54 ans)  
Nationalité française

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

Mareuil-en-Dôle (02130)

\*\*\*\*\*

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

---

## Chef de partie en intérim, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- août 2017 / déc. 2020**    **Chef de partie en intérim**  
Club de direction 32 Hoche à Paris
- août 2015 / déc. 2017**    **Chef de partie en intérim**  
Palais Brongniart (cocktails événementiel et repas) à Paris
- mai 2015 / juil. 2016**    **Chef de partie**  
Potel et Chabot (Roland-Garros et VinExpo à Bordeaux)
- août 2014 / déc. 2016**    **Chef de partie en intérim**  
Thomine traiteur en laboratoire a Saint Maur des Fossés
- août 2013 / déc. 2014**    **Chef de partie en intérim**  
Hotel restaurant Le Relais de la Malmaison
- juin 2012 / mai 2013**    **Chef de cuisine**  
brasserie 'Le Michelet ' à Issy(92)
- avr. 2005 / juin 2012**    **Chef de cuisine**  
brasserie 'Les Gourmets ' à Levallois-Perret(92)
- avr. 2004 / déc. 2005**    **Chef de cuisine**  
brasserie 'Le week end' à Paris
- mai 2002 / janv. 2004**    **Cuisinier**  
brasserie de l'Université Paris 7e
- juin 2001 / avr. 2002**    **Cuisinier**  
brasserie « Le clos courcelles» Paris 17
- mai 1998 / avr. 2001**    **Chef de cuisine**  
« Kyriad » Paris Porte d'Ivry (94)
- sept. 1995 / avr. 1998**    **Chef de cuisine**  
« Campanile » de Berthier (75)
- févr. 1994 / sept. 1995**    **Commis de cuisine**  
« Campanile » de Pantin (93)
- oct. 1993 / janv. 1994**    **Cuisinier**
- mars 1993 / oct. 1993**    **Cuisinier**  
brasserie « Le Club » à Reims (51)

**nov. 1992 / févr. 1993** **Cuisinier**  
« Primevère » de Reims

**oct. 1991 / sept. 1992** **Cuisinier**  
brasserie « Le Club » à Reims

**mai 1991 / août 1991** **Cuisinier**  
traiteur « Champagne Traiteur » à Reims

**janv. 1991 / avr. 1991** **Commis de cuisine**  
restaurant « Le Patio » à Reims

**août 1990 / déc. 1990** **Chef de partie**  
brasserie « Le Coq » au Trocadéro (75)

**déc. 1987 / juil. 1989** **Commis de cuisine**  
restaurant « Les Coteaux Champenois » à Reims

**/** **Cuisinier**  
*2021,2022 : Cuisinier en intérim dans divers secteurs(collectivité, traiteur)*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ juin 1987** **C.A.P. / B.E.P. cuisine** - CAP  
l'école hôtelière de Soissons (02)

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

cuisine, l'informatique