



* ***** *

La Chapelle-sur-Erdre (44240)

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

Stage, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 / avr. 2022

Stage

Règles HACCP Saint Herblain

* Formation pour adultes au titre de cuisinier

* Stage, La Biliais, Traiteur 2 semaines

Commis La Chapelle sur Erdre

* Réalisation de salades composées

* Taillage des légumes, plonge

* Stage, l'Apostrophe, Restaurant 7 semaines

Cuisinier, entrées et desserts Sucé sur Erdre

* Taillage de légumes - gravlax de saumon - magret de canard séché au sel par recouvrement

* Confection cookies, panacotta, tarte tatin

* Préparation terrine de foie gras et cuisson foie gras poêlé

* Rillettes de poisson, fromage rôti, amuse-bouche

* Dressage d'assiette

janv. 2019 /

Aéroport de Nantes Atlantique

* Réception des livraisons pour les points de vente alimentaire

* Mise rapide en congélateurs et en caves sèches

* Dispatching dans les divers points de vente

janv. 2018 / janv. 2019

Barman

Aéroport de Nantes Atlantique

* Réception des livraisons

* Préparation des boissons pour le restaurant et le bar

* Gestion de la cave

janv. 2012 / déc. 2017

Maître d'hôtel, Chef de rang, Barman

Westotel, Restaurant

* Mise en place salle, disposition de la vaisselle (art de la table)

* Nappage et dressage de buffet

* Gestion et préparation des petits déjeuners

* Préparation de salles pour séminaires

janv. 2006 / déc. 2007

Responsable de salle

Le Basilic, Restaurant

* Réception client

* Prise de commande, encaissement

* Gestion du stock de la salle (vins, eaux)

* Formation d'un apprenti en salle

janv. 2006 /

Technicien de plateau

Concert de Johnny Hallyday

* Câblage son et lumières

* Manutention

janv. 2005 /

Responsable de bar

Le Lystell

* Réception client, vestiaire

* Bar, préparation cocktails

janv. 2004 /

Chef de rang

Quimper

- * *Festivités maritimes de Brest*
- * *Mariages, cocktails*
- * *Repas séminaires, banquets, buffets*

janv. 2002 / févr. 2004

Barman

Le Floride, Discothèque

- * *Réception client, billetterie*
- * *Vestiaire, cocktails, concerts*
- * *Changement des fûts de bières*
- * *Réapprovisionnement du bar*

janv. 2001 /

Maitre d'hôtel

Nantes

- * *Découpage viandes et poissons, flambage devant client*
- * *Prise de commande, encaissement*

janv. 2000 /

Chef de rang

Le Levant, Bateau de Croisière 5 étoiles

- * *Formation sécurité incendie et hygiène Américaine en restauration*
- * *Travail avec du personnel philippin*
- * *Accueil clients de différentes nationalités*
- * *Notion langue anglaise au contact du personnel et de la clientèle*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2022

Formation pour adulte au titre de cuisinier

/ juin 2021

Règles HACCP

/ juin 2006

VAE : Validation des Acquis de l'Expérience, service restauration

sept. 1984 / juin 1986

Apprentissage de Service en salle

Galion à Nantes

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Inu à Villepot et famille d'accueil, Billard anglais Backgammon