

*Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.*

## cuisinier ,second,chef

étant passionné de cuisine ,et sachant que ce metier est en perpetuelle evolution ,je suis a même de vouloir decouvrir differente facon de cuisinier ainsi que rencontrer d'autre personne pour des partages dans ce secteur de metier ,et aussi pouvoir apprendre les cuisine du monde et de faire partager mon experience dans ce metier

### Expérience professionnelle

---

Depuis Avril 2008	<b>chef de cuisine</b> <b>Mission</b> : confection de la carte;elaboration des entrees ;des plats chauds confection des desserts;diriger mon equipe ;mise en oeuvre des menu speciaux pour mariage;anniversaire ect.....
Février 2008 Avril 2008	<b>cuisinier</b> <b>Mission</b> : assister le chef de cuisine au poste chaud ;cofection des plats
Décembre 2007 Mars 2008	<b>commis de cuisine</b> tremblay evasion  <b>Mission</b> : assister le chef de cuisine et le second de cuisine ,elaboration des entreés,et des plats chauds ainsi que les dessert,nettoyages des different postes de cuisine suivant les normes de cuisine en vigueur haccp,plonges des differrents ustentiles de cuisine.
Septembre 2006 Décembre 2006	<b>CUISINIER</b> LE BOUCHE A OREILLE  <b>Mission</b> : CONFECTION DES ENTREES PRESENTATION ET CONFECTION DES PLATS CHAUDS
Mars 2006 Août 2006	<b>BARMAN ET SERVEUR</b> BRASSERIE DE LA BOURSE  <b>Mission</b> : SERVICE DU CLIENT
Août 1999 Août 2004	<b>AGENT DE POLICE NATIONALE</b> MINISTERE DE L'INTERIEUR  <b>Mission</b> : SECURITE PUBLIQUE
Août 1998 Août 1999	<b>AGENT DE MEDIATION</b> MAIRIE DE VILLEFRANCHE SUR SAONE(police municipale)  <b>Mission</b> : CONTACT AVEC LA POPULATION SECURISATION DE PERIMETRE DIALOGUE AVEC LES COMMERCANTS RENSEIGNEMENT ET RAPORT DE DOLEANCES AUPRES DE LA MAIRIE

Août 1997  
Juin 1998

**maitre d'hôtel**

hotel restaurant les tournelles

**Mission :** GESTION DU RESTAURANT  
GESTION DES SERVEURS  
GESTION DE L'HOTEL  
ORGANISATION DES MARIAGES BAPTEME ET EVENEMENT

Janvier 1997  
Avril 1997

**responsable petit dejeuner chez ORION**

traiteur le palais gourmand a LYON

**Mission :** accueil du client  
Preparation et mise en place du service continentale

Août 1994  
Décembre 1996

**CHEF DE RANG**

DYSNEYLAND PARIS Hotel Newport bay club

**Mission :** accueil et service du client  
prise des comandes  
entretien du rang

Août 1992  
Septembre 1994

**EQUIPIER Polyvalent**

mac donald's france a porte de montreuil (93)

**Mission :** confection des differents produits en cuisine  
tenu de la caisse et accueil du client  
nettoyage des different poste et du restaurant sui vant les normes d'hygiene en vigueur

Juin 1994  
Septembre 1994

**barman etager glacier**

brasserie drugstore publicis

**Mission :** DISTRIBUTION DES BOISSONS  
CONFECTION DES GLACES SUIVANT LA CARTE

## Diplômes et formations

---

Janvier 2007  
Septembre 2007

**AFPA CUISINIER**

CFP CUISINIER  
STAGE EN ENTREPRISE TRADITIONNEL restaurant LE 3 ème set  
STAGE EN ENTRPRISE DE COLLECTIVITE "UCPA"

Avril 1998  
Septembre 1998

**AFPA AGENT DE MEDIATION**

CFP AGENT DE MEDIATION

## Maîtrise linguistique

---

### Anglais

**Niveau oral :** Courant, **Niveau écrit :** Courant

## Divers

---

**ski, equitation , randonée**

ski alpin , randonée pedestre , vtt