

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

cuisinier

Tenir un poste a responsabilites

Expérience professionnelle

Août 2005

Mai 2007

chef de cuisine

Mission : Responsable des commandes de la cuisine
Encadrement d'une équipe de trois cuisiniers
Etablir un menu du jour

Mai 2001

Septembre 2004

chef de cuisine

Mission : Responsable des achats cuisine et d'un apprenti cuisinier
Créer des menus en fonction des saisons
Mise en place et envoi des plats

Avril 1998

Mai 2001

chef de partie

Restaurant gastronomique LA POULARDE à GIEN

Mission : Responsable du poste des entrées puis du poste du poisson

Juin 1997

Septembre 1997

cuisinier saisonnier

Restaurant traditionnel LA DAME DE COEUR à SOULAC SUR MER

Mission : Préparation et envoi des entrées et des desserts

Diplômes et formations

Septembre 1996

Juin 1998

Lycée JACQUES COEUR à BOURGES

BAC PRO hotellerie

Spécialisation : cuisine

Septembre 1994

Juin 1996

Lycée hotelier LES CHARMILLES à chateauroux

BEP hotellerie

CAP cuisine

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, **Niveau écrit :** Moyen

