



***** ** ****

Permis SPÉCIFIQUES B

* *** ***** ** *****

Lorient (56100)

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

chef de CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2022 / aujourd'hui** **cuisinier de navire**
compagnie maritime nantaise
1er cuisinier
- avr. 2022 / août 2022** **1er cuisinier**
fondation belem
- mai 2019 / mai 2022** **1 er cuisinier**
PORT DE BORDEAUX
- juin 2017 / oct. 2018** **chef de partie tournant**
hotel dell'oro ajaccio
en restauration traditionnelle
- févr. 2010 / sept. 2016** **1er Cuisinier**
Marine océanographique- IFREMER - Navire Ifremer
** Elaborer les menus, les cartes * Superviser la préparation des aliments, contrôler/effectuer le dressage/l'assemblage des plats * Sélectionner les fournisseurs/prestataires * Suivre l'état des stocks identifier les besoins et approvisionner*
- janv. 1994 / janv. 2010** **Cuisinier -Second de cuisine**
Hôtellerie et Brasserie en Corse et Guadeloupe/Italie
- janv. 1992 / janv. 1994** **Second cuisine**
Saison à Courchevel et St MORITZ (Suisse) - * Brasseries et Hôtel restaurant
- janv. 1991 / janv. 1992** **Cuisinier et Chef cuisinier**
Bistrot" Avenue de Versailles
** Différentes missions au sein d'établissement tels que : - Brasseries haut de gamme : "Le Flandrin" rue de la Pompe /Le "DOREMI"rue Hoche - Restaurant : "Le Bistrot" Avenue de Versailles*
- janv. 1987 / janv. 1989** **Commis de cuisine**
Restaurant de la Tour Eiffel
** Poste tournant sur les différentes parties*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / oct. 2028** **formation de base à la securite - Droit maritime**
- sept. 2021 / sept. 2021** **CAEERS - BEP**
CFM LORIENT
- / juin 2018** **certificat de cuisinier de navire**

/ juin 1986

CAP CUISINIER - CAP, BEP ou équivalent - Hôtellerie restauration - CAP
CFA -VANNES

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français