



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

Permis A, B

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

Lorient (56100)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 /** **Chaudronnier**
2022 Formation de chaudronnier en cour d'acquisition
- janv. 2021 /** **Second de cuisine**
Belambra Guidel Plage
- janv. 2013 / janv. 2021** **Gérant de ma**
société SARL beurre noisette et ciboulette
- janv. 2005 / janv. 2013** **Responsable de productions**
Paul Conan Traiteur boutique et réceptions à Lorient
- janv. 2004 /** **Chef de partie poissons**
Canot sur île de la réunion
- janv. 2003 /** **Responsable de la partie chaude**
Ravalec Traiteur boutiques et réceptions à Bénodet
- janv. 2002 /** **Chef de partie pâtisserie**
restaurant gastronomique la Ferme du Letty 1 étoile Michelin à Bénodet
- janv. 2002 /** **Cuisinier**
Tour D'argent 2 étoiles Michelin à paris
- janv. 1997 / déc. 2001** **Chef de partie cocktail**
Stéphan traiteur organisateur de réceptions membre des traiteurs de France à Pont l'Abbé

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **Titre Pro**
L'UIMM de Lorient
- / juin 2005** **DU D irigeant Entrepreneur du Secteur des Métiers** - BAC+6 et plus
l'école supérieur de commerce des affaires et du management de Quimper
- / juin 1997** **BEP Pâtisserie en alternance** - BAC+6 et plus
l'école Saint Joseph de Concarneau et Georges Larnicol meilleur ouvrier de France à Quimper
- / juin 1996** **Mention complémentaire traiteur**
l'école hôtelière Saint Marc à Trégunc
- / juin 1995** **BEP cuisine** - BEP
l'école hôtelière Saint Marc à Trégunc

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Randonnée, golf, voile, pêche, œnologie, VTT