****** ** ******
Permis A, B

** *** ** ************
Lorient (56100)
****
***********@*****.***

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 / **Chaudronnier**
2022 Formation de chaudronnier en cour d'acquition

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