



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

07/06/1974 (49 ans)
Nationalité Française
divorcé
Permis oui

**** ** *****

Saint-Malo (35400)

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

Chef cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / aujourd'hui** **chef cuisinier**
Compagnie de Pêches de Saint Malo
Grande pêche
- janv. 2022 / nov. 2022** **Chef cuisinier**
France pélagique
Grande pêche
- janv. 2019 / déc. 2021** **Chef cuisinier**
Compagnie des pêches de Saint Malo
Grande Pêche

Plus embarquements en inter-saison comme cuisinier, et matelot, à la Scapêche, en pêche au large
- janv. 2017 / janv. 2019** **Professeur de cuisine et de filetage**
CFA de la Poissonnerie à Rungis
En parallèle: l'Arist'eau de Mer traiteur et fruits de mer à domicile (78 et 35)
- janv. 2013 / janv. 2017** **Chef de cuisine**
Les Voiles (spécialité poisson) (78)
- janv. 2011 / déc. 2012** **sous-chef**
Jarrasse par Michel Rostang (spécialité poisson) (Neuilly sur Seine 92)
- janv. 2011 /** **Chef de cuisine**
l'hôtel Le Clos de Vallombreuse (Douarnenez 29)
Michelin 2012)
- janv. 2009 / janv. 2011** **Chef de partie viande, poisson, garde-manger et tournant**
Hôtel Saint James Paris (Cyrille Robert) (Paris 16°)
- janv. 2009 /** **Chef de partie tournant**
Alain Senderens ** Paris
- janv. 2007 / janv. 2009** Restaurant Le Violon d'Ingres * (Christian Constant) Paris 7°
- janv. 2007 /** Restaurant Stéphane Derbord * (Dijon 21) Garde-manger
- janv. 2007 /** Restaurant le Buerehiesel*** (Eric Westermann) (Strasbourg 67)
- janv. 2007 /** Restaurant L'Huîtrière * (Philippe Lor) (Lille 59)
- janv. 2006 / janv. 2007** Restaurant du Château de Curzay * (Nicolas Isnard) (Curzay 86)

- janv. 2002 / janv. 2006** Hervé Thermique, Elyo, Suez
Maintenance et installation en Génie Climatique
- janv. 1996 / déc. 2001** **Chef de stage « Survie-évasion »**
Régiment de Parachutistes d'Infanterie de Marine
le terrain
Chef d'un bureau de gestion administrative
- janv. 1989 /** **Elève Officier**
Hong-Kong, Luxembourg...)
Divers embarquements à la pêche côtière
Officier Navigation et/ou Machines
Adaptation permanente aux éléments extérieurs (humains, matériels, naturels...)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- juin 2021 / juil. 2021** **CFBS**
Concarneau
- / juin 2020** **Formations Sécurité et Sureté pour navires à passagers**
- / juin 2020** **Certificat de cuisinier de navire**
- / juin 2020** **Bac Pro - BAC**
Poissonnier Ecailler Traiteur
- / juin 2019** **CAP - CAP**
Poissonnier Ecailler Traiteur
- / juin 2018** **Mention complémentaire Traiteur**
CFA de Jonzac 17
- / juin 2007** **CAP de Cuisinier - CAP**
CFA de Niort 79
- / juin 2001** **Technicien Supérieur de Maintenance en Conditionnement d'Air**
AFPA 87
- / juin 1997** **Certificat Technique de Gestion des Ressources Humaines (militaire)**
- sept. 1992 / juin 1994** Ecole Nationale de la Marine Marchande de Saint Malo
- / juin 1992** **Niveau Baccalauréat série D (mathématiques, physique et biologie) - BAC**

COMPETENCES

Cuisinier de navire à la grande pêche

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel
Français

CENTRES D'INTERETS

Voile
Pêche
Nature

