



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

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

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

