



***** **

03/04/1965 (59 ans)
Nationalité france
single
Permis oui

* ***** ** *

Louannec (22700)

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

Chef de Cuisine

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2019 / sept. 2022** **Chef de Cuisine**
Hotel Bellevue
- août 2017 / oct. 2018** **executif sous chef**
Ponant Yacht & Expédition
managing 20 cuisiniers
- mars 2016 / nov. 2016** **Chef de Cuisine at**
Le Kenavo Restaurant in Trebeuden in France
- juin 2012 / nov. 2012** **Sous Chef at**
Princess Cruises
- déc. 2011 / déc. 2012** **Chef de Cuisine**
Collonade at Seabourn Cruises
- mai 2011 / oct. 2011** Executif Sous Chef at Regent 7 Seas
- janv. 1998 / déc. 2009** **Chef in full time and**
RELIEF in UK,Cornwall,Devon, Hotels, Restaurants and Pubs on traditional and
. *Purchase of fresh products every day as well as the composition of the menu that changes midday is evening.*
Organization of my brigade and schedule.
- janv. 1990 / déc. 1999** **Vendor**
with a trolley containing sandwiches, fresh drinks, hot drinks and delicacies
. *Stock and inventory with my own cash box. SNCF on the train.*
- janv. 1981 / janv. 1990** **Pizzaiolo Crepier**
Apprenticeship in Pastry and then various jobs of Pastry, Pizzaiolo, Crepier on
in the supermarkets.
- LANGUAGES
- English: reading, speaking, writing*
French : reading, speaking, writing

DIPLOMES ET FORMATIONS

- oct. 1998 / juin 1999** **Boulangier - CAP**
EBP Paris

COMPETENCES

Usph.Haccp.STCW18

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Elémentaire
Français	Bilingue