



***** *****

03/04/1965 (59 ans)

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

Louannec (22700)

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

Chef de Cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2023 / sept. 2023** **chef de cuisine**
camping de l'atlantique
Le/la chef/cheffe de cuisine supervise et coordonne l'ensemble des activités liées à la cuisine de l'établissement dans lequel il/elle travaille. En restauration collective comme dans les grands restaurants étoilés, il/elle gère l'approvisionnement des produits et encadre son équipe. Garant(e) de la qualité de ses plats, il/elle est également un(e) excellent(e) cuisinier(ère) et conçoit régulièrement de nouvelles recettes dans le but de fidéliser sa clientèle.
- févr. 2019 / sept. 2022** **Chef de Cuisine**
Hotel Bellevue in Brehat in France
*Executif Sous Chef at Ponant Yachting and Expeditions
October 2017-October 2018*
- mars 2016 / nov. 2016** **Chef de Cuisine**
Le Kenavo Restaurant in Trebeuden in France
- janv. 1998 / déc. 2009** **Relief Chef in UK**
Cornwall, Devon, Hotels
*intercontinental cuisine. 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**
Apprenticeship in Pastry and then various jobs of Pastry, Pizzaiolo, Crepier on bilig and employed in the supermarkets.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- déc. 2011 / avr. 2012** **Executif Sous Chef at Regent 7 Seas**
- oct. 2010 / avr. 2011** **Night work. Supervision of the Pastry Bakery as well as the Setting up of the Breakfast, as well as the International Café**
- / avr. 2009** **July 2010**
- /** **Chef de Cuisine**
Collonade at Seabourn Cruises
- /** **Pinnacle Grill Chef at**
Holland America Lines

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Français	Bilingue