******* ** ****
Permis SPÉCIFIQUES B

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

chef de CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2022 / aujourd'hui — **cuisinier de navire**
compagnie maritime nantaise

1er cuisinier

avr. 2022 / août 2022 — **1er cuisinier**
fondation belem

mai 2019 / mai 2022 — **1 er cuisinier**
PORT DE BORDEAUX

juin 2017 / oct. 2018 — **chef de partie tournant**
hotel dell'oro ajaccio
en restauration traditionelle

févr. 2010 / sept. 2016 — **1er Cuisinier**
Marine océanographique- IFREMER - Navire Ifremer
** Elaborer les menus, les cartes * Superviser la préparation des aliments, contrôler/effectuer le dressage/l'assemblage des plats * Sélectionner les fournisseurs/prestataires * Suivre l'état des stocks identifier les besoins et approvisionner*

janv. 1994 / janv. 2010 — **Cuisinier -Second de cuisine**
Hôtellerie et Brasserie en Corse et Guadeloupe/Italie

janv. 1992 / janv. 1994 — **Second cuisine**
Saison à Courchevel et St MORITZ (Suisse) - * Brasseries et Hôtel restaurant

janv. 1991 / janv. 1992 — **Cuisinier et Chef cuisinier**
Bistrot" Avenue de Versailles
** Différentes missions au sein d'établissement tels que : - Brasseries haut de gamme : "Le Flandrin" rue de la Pompe /Le "DOREMI"rue Hoche - Restaurant : "Le Bistrot" Avenue de Versailles*

janv. 1987 / janv. 1989 — **Commis de cuisine**
Restaurant de la Tour Eiffel
** Poste tournant sur les différentes parties*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ oct. 2028 — **formation de base à la securite - Droit maritime**

sept. 2021 / sept. 2021 — **CAEERS** - BEP
CFM LORIENT

/ juin 2018 — **certificat de cuisinier de navire**

/ **juin 1986** **CAP CUISINIER - CAP, BEP ou équivalent - Hôtellerie restauration** - CAP CFA -VANNES

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français