

THIERRY FARACI

Chef de cuisine

Diplômes et Formations

BEP Hotellerie Restauration / [Lycée Technique Hotelier Bonneveine](#)
Marseille

De 2007 à 2008

BEP Hotellerie Restauration / [Lycée Méditerranée](#) La ciotat

De 2006 à 2007

Expériences professionnelles

Second de cuisine / [Restaurant le M](#) Saint Cyr

De février 2019 à novembre 2019

Second de Cuisine / [Brasserie Le PAPILLON](#) Saint Cyr

De 2017 à 2018

Chef de Cuisine / [Restaurant Le SLOOP](#) La Ciotat

De 2014 à 2016

Cuisinier / [Restaurant LE BELUTIN](#) La Ciotat

De 2010 à 2014

Apprenti Cuisinier / [Restaurant LE CHAROL'S](#) Gémenos

De 2008 à 2009

Apprenti Cuisinier / [Restaurant Chez FONFON](#) Marseille

De 2007 à 2008

Apprenti Cuisinier / [Restaurant Chez JEANNOT](#) Marseille

De 2006 à 2007

Compétences

Gestion des stocks et des approvisionnements

Nettoyage et entretien du materiel et des locaux

Mise en place

Cuire des viandes, poissons ou légumes

Éplucher des légumes et des fruits

✉ THIERRY.FARACI13@GMAIL.COM

📍 3 CHEMIN DE FRAIS
VALLON HAUT,
CEYRESTE, FRANCE

📅 30 ans

📄 Permis B

🚗 Véhicule personnel

☎ 06 14 03 13 03

Atouts

Gestion du stress

Assiduité

Autonome

📱 @Thierry Faraci