

Cedric Le Sergent

43 ans, marié

Chef de cuisine Directeur de restaurant

7 rue des amandiers

30132 Caissargues

Tel 06 43 19 92 73

lesergent.cedric@gmail.com

CHAMPS DE COMPÉTENCES

- Management et gestion d'équipe
- Négociation avec les fournisseurs
- Mise en place de méthodes de travail en respect des règles d'hygiène et de productivité
- Gestion des stocks et des réapprovisionnements
- Calcul des ratios et des coûts de fonctionnement cuisine
- Gestion, confection, et préparation de cuisine méditerranéenne raffinée

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2015 à ce jour **Directeur de restaurant «Le Marcellino», Nîmes**
Elaboration des cartes de saison, restructuration et réorganisation du fonctionnement de l'établissement, fidélisation de clientèle, gestion du site internet et de la communication réseaux social, mailing
- 2013/2015 **Chef de cuisine et responsable de prestation «5/5 Réception» à Boulbon**
- 2012/2013 **Chef de production «Jules traiteur» Bernis,**
Conception des cartes réception et snacking, encadrement et organisation de la production du laboratoire, gestion du personnel et de l'organisation des différentes prestations.
- 2009/2012 **Chef de cuisine à domicile, «Sens Dessus Dessous»**
Conception, réalisation et animation d'événements, réceptions, banquets pour particuliers et professionnels tel que HARIBO, HERTA... Organisation de Team Cooking et atelier cuisine pour enfants et adultes.
Gestion de mon site internet : Html, Css et php
- 2006/2009 Chef de cuisine en extra dans divers restaurant sur Paris puis sur la région d'Istres et Marseille
- 2005/2006 **Chef de cuisine «Le triporteur café» Issy-les-Moulineaux,**
- 2003/2005 **Chef de cuisine «Le Café Beaubourg» groupe Frères Costes Paris (4),**
- 2002/2003 **Chef de cuisine «Le Carpe Diem» Marseille,**
- 2001/2002 **Chef de cuisine «LA GROTTÉ» Marseille,**
- 1997/2001 Diverses expériences dans différents établissements parisien
✓ LE BARRAMUNDI, Paris (9), second de cuisine lors de l'ouverture
✓ LE CAFE MARLY, groupe Frères Costes Paris (1), chef de partie
✓ LE MOULIN D'AUTEUIL, Paris (16)
✓ LE PETIT PRINCE DE PARIS, Paris (6), chef de partie

FORMATION PROFESSIONNELLE

- 1995/1997 Baccalauréat professionnel en alternance au C.F.A. Jean Ferrandi, Paris (6)
«**LE CARRE DES FEUILLANTS**» chez Mr Dutournier, 2* au guide Michelin, Paris (1)
- 1993/1995 B.E.P./C.A.P. en alternance au C.F.A. Jean Ferrandi, Paris (6)
«**LE GUYVONNE**» chez Mr Cros, 1* au guide Michelin, Paris (17)

INFORMATIQUE & LOISIR

LEO, Word, Excel, Photoshop & Lightroom, Visualcode, Shopify, Klaviyo
Photographie, informatique, lecture, cinéma, voyage, Asie