

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Juin 2020	Chef de Cuisine Restaurant « TOP Green Bar »	Nouméa , Nouvelle-Calédonie
Juin. 19 – Oct 19	Chef de partie Traiteur « Obento by Germain »	Montpellier, 34
Déc. 18 - Mars 19	Sous-Chef Restaurant bistronomique « <i>Dining Room</i> », Cable Bay Vignobles	Waiheke, Nouvelle Zélande
Sept. 18 - Nov. 18	Sous-Chef Traiteur de luxe « <i>Glen Albyn</i> »	Taroona, Tasmanie, Australie
Fév. 18 - Mai 18	Chef Privé Société de Chef à domicile « <i>Chefin</i> »	Sydney, Australie
Jan. 18 - Mai 18	Senior Chef de Partie Traiteur de luxe « <i>European Catering Company</i> »	Sydney, Australie
Août 16 - Août 17	Chef de Partie Poisson Restaurant gastronomique « <i>Le Tastevin</i> », <i>Chef Rivoire</i>	Maisons-Laffitte, 78
Janvier 2016	Participation au concours « Les Neiges Etoilées » sponsorisé par <i>Marc Veyrat</i>	Châtel , 74
Nov. 15 - Mai 16	Chef de Partie Restaurant semi-gastronomique « La Poya »	Châtel , 74
Juil. 13 - Juin 15	Apprenti cuisinier (BP) Restaurant gastronomique « La Maison de la Lozère » 3 toques Gault & Millaut , <i>Chef Cellier</i>	Montpellier, 34
Sept. 12 - Juin 13	Apprenti cuisinier (CAP) Restaurant étoilé Michelin « Le Jardin des sens », <i>Frères Pourcel</i>	Montpellier, 34

FORMATION ET DIPLOMES

2013 – 2015	Brevet Professionnel Cuisine – Major de promotion
2012 – 2013	CAP Cuisine <i>I.C.F à Montpellier</i>
2009 – 2010	Mise à niveau en arts appliqués ; <i>Ecole Brousse à Montpellier</i>
2008 – 2009	2^{ème} année de licence STPI Mécanique ; <i>Université des Sciences à Montpellier</i>
2006	Bac S ; <i>Lycée à Montpellier</i>

COMPETENCES

- Maîtrise des cuissons, des assaisonnements, des techniques culinaires et des présentations.
- Capacité à superviser la création des menus, des commandes, à organiser la préparation des aliments et les temps de cuisson.
- Gestion des stocks d'ingrédients et du calcul des coûts.
- Connaissance des allergies et de leurs risques associés, adaptation aux besoins du client.
- Capacité à respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Adaptation très facile à différents environnements de travail, capacité à travailler seul ou en équipe.
- Qualités de rigueur , de calme et d'organisation.
- Excellentes aptitudes à la communication, au leadership et à la relation client.
- Capacité à la création de menus personnalisés pour les fêtes, les mariages , les repas privés et autres événements spéciaux.
- Maîtrise courante de l'anglais.

SAVOIR FAIRE CULINAIRE

- Cuisine traditionnelle et classique française
- Cuisine japonaise, thaïlandaise et indienne
- Pâtisserie classique française
- Cuisine traditionnelle italienne
- Cuisine méditerranéenne, grecque et nord africaine
- Cuisine végétane, végétarienne et respect des allergies

CENTRE D'INTERET

Sports : Moto, sports de montagne, VTT, natation

Loisirs : Voyage , lecture , pêche, musique