

**83111 Ampus**  
**Plus de 10 ans d'expérience**  
**Réf : 260103210724**



## Second de cuisine

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région PACA, dans le Bâtiment.

### Formations

---

Bac à Lycée Professionnel Auguste Escoffier  
BAC Professionnel Hôtellerie - Restauration

### Expériences professionnelles

---

#### **12/2023 à ce jour :**

Second de cuisine chez Bistrot Chez Jules sur Antibes

Encadrer la brigade, sélectionner les produits frais venus de l'exploitation agricole, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces.

#### **07/2020 - 11/2023 :**

Second de cuisine chez Château Le Cagnard sur Cagnes Sur Mer

Encadrer une petite équipe, sélectionner les produits frais, gérer les approvisionnements, réaliser les cuissons, préparer les sauces, anticiper les préparations du lendemain.

#### **05/2016 - 12/2019 :**

Second de cuisine chez Le Bistrot De La Marine sur Cagnes Sur Mer

Encadrer une petite équipe, sélectionner les produits frais, gérer les approvisionnements, réaliser les cuissons, préparer les sauces, anticiper les préparations du lendemain.

#### **10/2015 - 05/2016 :**

Chef de Partie chez La Terrasse sur Polygone Cagnes Sur Mer

Gérer son poste, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces, préparations des garnitures.

#### **09/2013 - 06/2015 :**

Chef de Partie chez Restaurant Le Tilleul Menthe sur Saint Paul De Vence

Gérer son poste, réaliser les cuissons des légumes, viandes, poissons, préparer les sauces, préparations des garnitures.

#### **10/2012 - 12/2012 :**

Stagiaire chez L'aphrodite sur Nice

#### **06/2012 - 07/2012 :**

Stagiaire chez La Mère Germaine sur Villefranche Sur Mer

#### **02/2012 - 04/2012 :**

Stagiaire chez Monte-carlo Bay

**06/2011 - 07/2011 :**

Stagiaire chez Luna Rossa sur Nice