

**3 à 5 ans d'expérience**

**Réf : 2607231103**



## **Chef de cuisine**

### **Ma recherche**

---

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

### **Formations**

---

**12/2025** : Bac à École hôtelier le Renouveau

Bac professionnel de cuisine - alternance

**12/2023** : CAP à École hôtelier le Renouveau

CAP cuisine

### **Expériences professionnelles**

---

**11/2024 - 07/2026** :

Second de cuisine - CDI chez La Bouche Pleine sur Saint-Étienne

Création et élaboration de recettes, encadrement de l'équipe en cuisine, gestion des préparations et application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**07/2023 - 10/2024** :

Chef de partie - Alternance chez La Maison Dorée sur Saint-Étienne

Gestion d'une partie de la cuisine, participation à l'ouverture et à la fermeture du restaurant, élaboration de la carte et coordination avec l'équipe.

**03/2023 - 07/2023** :

Commis de cuisine - Stage puis CDD d'extra chez La Maison Dorée sur Saint-Étienne

Préparation des recettes de restauration gastronomique, respect des règles d'hygiène, gestion des commandes et organisation du poste de travail.

### **Langues**

---

Arménien (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté), Anglais (Oral : moyen / Ecrit : débutant)

### **Permis**

---

Permis B

### **Centres d'intérêts**

---

Automobile – passion pour les voitures et le sport automobile, Cuisine – découverte de nouvelles recettes, Enduro – pratique de l'enduro et activités en plein air