



*** ***** *****

Nationalité Français
Marié 3 enfants
Permis B

** *****

Lecci (20137)

*****@*****.*

Cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2022 / sept. 2022** U Spuntinu
- janv. 2018 / déc. 2022** **Cuisinier**
ProColors Porto-Vecchio
- janv. 2014 / déc. 2015** **Serveur polyvalent**
Brasserie le QG
- janv. 2010 / déc. 2013** **Directeur de nuit**
Château de Montvillargenne **** 120 Chambres
clients, voiturier, conciergerie, évènementiel, clôture journalière, manager d'équipe - 2009-2010 :
- janv. 2008 / déc. 2009** Hostellerie de la Poste
- janv. 2007 / janv. 2008** **Responsable Restauration Hébergement**
AFT IFTIM
- janv. 2006 / janv. 2007** Sweet Café
- janv. 2004 / janv. 2006** Château Hôtel Mont Royal
- janv. 2002 / janv. 2004** La Ferme du Manoir
*Présentation et Organisation de réceptions, mariages et séminaires -2002 : château de la Tour *** 40*
- janv. 2000 / janv. 2002** **Responsable de bar, chef de rang**
Château de la Tour
alternance pendant Bac Professionnel : service en salle et commercialisation
- /** **Directeur de nuit**
Hôtel Sheraton **** 252 Chambres

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2000 / juin 2002** **Bac professionnel services et commercialisation - BAC**
INFA le manoir gouvieux

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Professionnel
Allemand	Professionnel
Italien	Professionnel
Français	