

Curriculum vitae.

92700 COLOMBES

Cuisinier / Chef de Cuisine / Traiteur.

☎ : 0156053246

✉ : patrick@goodsgueules.fr

+ 40 Ans d'expérience dans la restauration.



Etat civil : 58 ans

Marier 1 enfant

Nationalité Française

- ☞ **C** onception et réalisation des plats journaliers
- ☞ **O** rganisation et animation d'une brigade de cuisine
- ☞ **M** éthode et Motivation
- ☞ **P** réparation et participation d'animation de journées exceptionnelles
- ☞ **E** mploie de l'outil informatique
- ☞ **T** énacité dans l'esprit d'équipe
- ☞ **E** conomat et gestion des matières premières
- ☞ **N** ovation dans l'utilisation des produits
- ☞ **C** réation de recettes nouvelles
- ☞ **E** xpériences et Adaptations
- ☞ **S** avoir faire, Sens des Responsabilités, Serviabilité et Sociabilité

- 1979 **F** C.A.P Cuisine classique option A
- 1981 **O** B.E./B.A.T. Cuisine Marine Nationale
- R** Ecole des Fourriers de ROCHEFORT
- M** Major de Promotion
- 1987 **A** Stage de Gestion de cuisine Académie ACCOR
- 1990 **T** Stage de Cuisson, conservation sous vide, mise sous gaz inerte, cuisson lente ss vide
- 2010 **I** Stage de programmation WEB : XHTML/CSS/PHP
- 2014 **O** Formation au handicap psychique
- 2014 **N** Formation entretenu tous les 2 ans / Secouriste Sécurité au Travail (SST)
Validité 2021

1979	E X P E R I E N C E S P R O F E S S I O N N E L L E S	☞ Saisons et Stages dans divers établissements Château Hôtel de KAÜB AM RHEIN (RFA) Hôtel HILTON de DUSSELDÖRF (RFA) Restaurant # LE FOUR A PAIN # Paris 75017
1981		☞ Engagement Marine Nationale 3 ans Affectations : Le Blavet BDC/PH Tahiti Médaillé de La Défense Nationale (Bronze) Base des S.N.L.E Ile Longue
1984		☞ Club de Squash des Corolles (la Défense) club sportif/bar/ restaurant
1985		☞ Hôtel I.B.I.S (la Défense) second de cuisine responsable du soir
1989		☞ Divers restaurants banlieue OUEST Restaurant # LE FOUR A PAIN # Paris 75017 Café de l'île de la Jatte
1990		☞ DALLOYAU COLOMBES Chefs de partie des préparations poissons
1992		☞ ORLY RESTAURATION : RIE Tour des Miroirs(1800ctvs/J) second de cuisine
1996		☞ SODEXHO : ALCATEL Nanterre (1500ctvs/J) Chef de Cuisine.
1998		☞ COMPASS : Maison de retraite Chef de Cuisine.
2000		☞ RAYNIER MARCHETTI : Traiteur Extra tous les postes , déjeuners livrés , production Réceptions évènementiels et Maison de la Chimie (rue St Dominique).
2005/2010	☞ Le Bistro de Paris à Colombes (Chef du Soir)	
2011	☞ RAYNIER MARCHETTI : Traiteur	
2012	☞ Intérim-Nation Café de la Paix // Potel et Chabot // Les Petits Frères des Pauvres	
2012/2013	☞ Résidence Services Reuil-Malmaison Maison de Retraite	
2013/2019	☞ ESAT Traiteur Les Fourneaux de Marthe et Matthieu Moniteur de Cuisine auprès d'handicapés Psychiques	
.../...		