



Chef de cuisine ambitieux avec plus de 7 ans d'expérience dans la gestion d'équipes culinaires au sein d'hôtels et de restaurants haut de gamme. Excellente capacité à superviser les équipes, optimiser les opérations en cuisine et créer des menus innovants répondant aux attentes des clients. Certifié en normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec une solide expérience dans la promotion d'un environnement de travail collaboratif et efficace.

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### Sous-chef

2019 - En cours

Hôtel Le Majestic, Paris

J'assure le rôle de second de cuisine en supervisant une équipe de 12 chefs afin de garantir la bonne exécution des tâches selon les standards de l'établissement. Je collabore avec le Chef Exécutif pour l'amélioration continue des menus en créant et mettant en place de nouvelles recettes innovantes. Je veille à la gestion des stocks, au respect des normes d'hygiène et de sécurité, et à l'optimisation des coûts.

- Formation et intégration de 10 nouveaux membres en techniques culinaires et normes d'hygiène.
- Développement d'un menu saisonnier, ayant engendré une augmentation de 15 % du chiffre d'affaires en 3 mois.
- Réduction des dépenses de cuisine de 5 000 € par mois grâce à une meilleure gestion des fournisseurs et des achats.

### Chef de Partie

2017 - 2019

J'ai supervisé la préparation des plats en veillant à leur qualité et au respect des standards de l'établissement. J'ai collaboré avec d'autres chefs pour innover en cuisine et proposer de nouveaux menus et ingrédients. J'ai également assuré la formation et l'accompagnement des jeunes chefs tout en garantissant le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Augmentation de 20 % de la satisfaction client et meilleure gestion des stocks en 4 mois.
- Formation de nouveaux employés aux procédures en cuisine et aux protocoles de sécurité.
- Amélioration du de la note de l'établissement sur Google, passant de 4,1 à 4,7 étoiles en un an.

## FORMATION

### Licence en Arts Culinaires

2015 - 2019

Institut Paul Bocuse, Lyon

### CAP Cuisine

2015

CFA Mederic, Paris

## COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Création et développement de menus
- Techniques culinaires avancées
- Gestion des stocks et des inventaires
- Formation et encadrement d'équipe
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtrise des techniques de coupe et du maniement des couteaux
- Gestion du temps et des coûts en cuisine
- Management et organisation de brigade

## LANGUES

Anglais : Courant (C1), Espagnol : Intermédiaire