

DUBOIS JOHNNY

CHEF DE CUISINE

16 Ans d'expériences

PROFIL

Avec 16 ans d'expériences, je suis un chef de cuisine sérieux, motivé, stable, expérimenté et passionné par mon métier.

J'ai une grande habilité à organiser et à diriger le travail en équipe. Je suis bienveillant et à l'écoute de mon équipe.

COORDONNÉES

 0788616072

Adresse Postale :35 Rue de Bertinval 95270

 Duboisjohnny77400@gmail.com

EXPERIENCES

Chef gérant

2023 à ce jour - ORPEA Clinique Mirabeau – Eaubonne (95)

Chef de cuisine restauration d'entreprise

2022-2023 - SERENEST – La Garenne Colombes (92)

Chef de cuisine

2021-2022 – FALSTAFF (75)

Auto-Entrepreneur – Chef à domicile

2020-2022 - A domicile - Lagny sur Marne (77)

Préparateur de commande

2019-2020 - SODIS – Lagny sur Marne (77)

Manutention

2018-2019 – GEODIS (Société de transport) – Lagny sur Marne (77)

Chef de partie

2018 – Chez Alain Ducasse brasserie Champeaux Hall 75001 – (75)

Chef de partie

2016-2017 – La brasserie de poisson chez Garnier – Saint Lazare (75)

Second de cuisine

2019 – La brasserie Centrale Paris 13ème (75)

Commis de cuisine

2010-2013 – Au Clown Bar 75011 – Paris (75)

Cuisinier Restauration d'entreprise – Intérim

2010 - Sodexo, Score, API - Paris (75)

Stagiaire en Boucherie

2007- Les frères Meunier – Aurillac Cantal (15)

Apprentissage en cuisine

2008-2009 – L'Auberge Fleurie – Cantal (15)

COMPÉTENCES

- Création et élaboration de menus, de sauces et de recettes
- Maîtrise de l'HACCP
- Excellente connaissance des produits
- Capacité à organiser et à diriger le travail en équipe
- Gestion de planning

LOISIRS

- Football
- Emissions culinaires
- Boxe