

DUBOIS JOHNNY

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 habileté à organiser et à diriger le travail en équipe. Je suis bienveillant et à l'écoute de mon équipe.

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)

CHEF DE CUISINE

16 Ans d'expériences

COORDONNÉES

 0788616072

Adresse Postale :35 Rue de Bertinval 95270

 Duboisjohnny77400@gmail.com

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**