



\*\*\*\* \*\*\*\*\*  
Permis A/B et C  
  
\*\* \*\*\*\*\*  
Rédené (29300)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Employé polyvalent, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / déc. 2022**    **Employé polyvalent**  
mairie de Pont-aven  
*Voirie, Espace vert, Bâtiments,*
- janv. 2016 / janv. 2021**    **Auto-entrepreneur**  
TOQ EN SCENE  
*Préparation des menus pour les tournages de film . Gestion des denrées alimentaire. Montages des barnums.*
- janv. 2010 / janv. 2016**    **Chef de brigade**  
OAT  
*Management d'une équipe de 6 personnes en cuisine chaude. Gestion des cuissons sous vide, des commandes, des stocks, et des plannings agents.*
- janv. 2005 / janv. 2010**    **Cuisinier**  
FLO PRESTIGE et FAUCHON à OAT  
*Fabrication en cuisine chaude de 2000 à 2500 plateaux/J  
Elaboration de plateaux 100% bio, respect des règles d'hygiène, utilisation de l'outil informatique  
Pour la traçabilité du produit. Connaissance des normes ISO.*
- janv. 2004 / janv. 2005**    **Sous-chef de Brigade**  
OAT  
*Manage une équipe de 5 personnes en production froide  
Suivi de la production, gestion des stocks.*
- janv. 1995 / janv. 2004**    **Cuisinier en production froide**  
OAT  
*Elaboration de plateaux repas pour l'aérien entre 10 000 et 15 000 / Jour*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022**                    **Formation pizzaiolo**
- / juin 2018**                    **Formation Ferrandi pâtisserie**
- / juin 2006**                    **Formation cuisson sous-vide**
- / juin 2003**                    **Sauveteur Secourisme du Travail**
- / juin 1998**                    **CAP-BEP Cuisinier - CAP**  
AFPA

### COMPETENCES

Traçafood, Word, Excel

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Informatique, Sports, Musiques, Mécanique, Bricolage