

**Lucien CUISTO**

**A propos de moi**

**Expériences Professionnelles**

**Chef de cuisine passionné avec 12 ans d'expérience dans la restauration haut de gamme**

Professionnel de la cuisine créatif et expérimenté avec une forte passion pour la création de plats mémorables. Expérience avérée dans la gestion de la cuisine, le développement de menus et la direction d'équipes. Souci du détail, excellentes compétences en gestion et dévouement à la satisfaction du client.

**Contact**



+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Chef de cuisine, Restaurant Les Papillons, Paris (2015 - Présent)**

* Supervision d'une équipe de 15 cuisiniers dans la préparation de plats gastronomiques français.
* Création de menus saisonniers, en mettant l'accent sur l'utilisation de produits locaux frais.
* Gestion des relations avec les fournisseurs pour assurer la qualité des ingrédients utilisés.
* Mise en œuvre de normes de santé et de sécurité, aboutissant à une évaluation de 5 étoiles en matière d'hygiène alimentaire pendant 8 années consécutives.
* Formation des nouveaux membres de l'équipe pour garantir le respect des normes élevées de l'établissement.
* Réduction des coûts de la cuisine de 20% grâce à une meilleure gestion des stocks et des déchets.
* Mise en place de démonstrations culinaires pour renforcer l'engagement des clients et augmenter les ventes de plats à la carte.
* Récompensé par le titre de "Meilleur Chef de Cuisine" de Paris en 2021.

**Sous-chef, Restaurant La Fleur, Lyon (2008 - 2015)**

* Participation à la préparation des plats
* Assistance à la gestion de la cuisine
* Formation de nouveaux cuisiniers

**Qualités**

* Leadership
* Passion pour la cuisine
* Créativité et sens de l'innovation
* Résistance au stress
* Capacité à travailler sous pression

**Langues**

* Français : langue maternelle
* Anglais : C1 (Cadre Européen Commun de Référence)
* Italien : B2 (Cadre Européen Commun de Référence)

**Hobbies**

* Dégustation de vins
* Cuisine expérimentale
* Voyages culinaires

**Compétences métier**

* Gestion d'équipe
* Création de menus innovants
* Maîtrise des techniques culinaires
* Connaissance des normes de sécurité alimentaire
* Gestion des coûts et du budget

**Formation & Certifications**

* Diplôme de cuisine, Institut Paul Bocuse, Lyon (2008)
* Baccalauréat professionnel Restauration, Lycée Hôtelier, Paris (2006)