

Jean **De la Partie**

**Hobbies**

* Dégustation de vins et fromages
* Voyages gastronomiques
* Lecture de livres de cuisine historique

**Langues**

* CAP Cuisine, Lycée professionnel Hôtelier, Paris, 2006
* Baccalauréat professionnel Cuisine, Lycée professionnel Hôtelier, Paris, 2008

**Formation**

**Qualités**

**Compétences**

**Contact**

*Chef de Partie, Restaurant La Tour Eiffel, Paris (2016-présent)*

* Gestion d'une brigade de 5 cuisiniers.
* Supervision de la préparation, de la cuisson et de la présentation des plats.
* Contribution à l'élaboration de nouveaux menus, entraînant une augmentation de 20% des réservations.
* Participation à la formation continue des membres de l'équipe.

*Second de cuisine, Restaurant Le Louvre, Paris (2011-2016)*

* Assistanat du chef de cuisine dans l'organisation et la gestion de la cuisine.
* Supervision de la préparation des ingrédients et de la qualité des plats.
* Formation de nouveaux cuisiniers.

*Commis de cuisine, Restaurant Le Trocadéro, Paris (2008-2011)*

* Assistance dans la préparation des plats selon les directives du chef de partie.
* Maintien de l'hygiène et de la propreté de la cuisine.

**Expériences Professionnelles**

**A propos de moi**

***Chef de partie expérimenté avec 15 ans de carrière***

Chef de partie dévoué, passionné par la création culinaire et avec une grande expérience dans la cuisine de haute qualité. J'ai acquis une expertise solide dans la gestion des brigades et l'organisation de cuisines de restaurants étoilés. Je suis reconnu pour ma maîtrise de la cuisine française traditionnelle, mon sens du détail et ma capacité à travailler sous pression.

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

* Leadership
* Esprit d'équipe
* Sens du détail
* Résilience sous pression
* Passionné et créatif
* Français: langue maternelle
* Anglais: niveau C1 (cadre européen commun de référence pour les langues)
* Maîtrise de la cuisine française traditionnelle et moderne
* Gestion et formation de l'équipe de cuisine
* Conception de menus et de plats créatifs
* Maintien des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
* Gestion du stock et commande de fournitures
* Maîtrise de la gestion du temps et du stress