

Cédric CHARLES

<http://cedric.charles.netcv.fr>

Chef de Cuisine

Expériences Professionnelles

Chef de Cuisine

Sodexo "Banque CIC Est"

Depuis fevrier 2006

Nancy - France

Conception de Cuisine Collective jusqu'à 500 Personnes
Responsable de la Production et de l'ensemble du Personnel (11 Personnes)
Réalisation des Plannings
Confection de Repas de Directions
Respect et suivi de la Démarche H.A.C.C.P par toute l'équipe de Production
Bons d'économat
Réalisations de Devis pour différentes prestations
Animation du Service
Cuisine "Spectacle"
Commandes et Approvisionnements

Second de Cuisine

La Belle Epoque

De septembre 2004 à fevrier 2006

TOUL - France

Conception de Cuisine Gastronomique
Formation des Apprentis
Gestion des Stocks et Approvisionnements
Mise en Place Démarche H.A.C.C.P Simplifiée

Chef de Cuisine

Les Mains à la Pate

De mars à aout 2004

TOUL - France

Gestion du Personnel de Cuisine
Planning de l'ensemble du Personnel (6 personnes)
Gestion des Stocks
Commandes
Fond de Caisse
Mise en place Démarche H.A.C.C.P Simplifiée

Chef de Cuisine

Pizzeria Rémi

De fevrier 2003 à fevrier 2004

TOUL - France

Gestion du Personnel de Cuisine
Gestion des Stocks et Approvisionnements
Formation des Apprentis
Conception de Cuisine Traditionnelle Italienne
Mise en Place Démarche H.A.C.C.P Simplifiée

Chef de Cuisine

Ministère de la Défense

De fevrier 1998 à janvier 2003

PHALSBOURG - France

"Cercle des Officiers de Phalsbourg".
Conception de Cuisine Collective jusqu'à 250 Personnes.
Réalisation des Bons d'Economat
Gestion et Formation du Personnel
Mise en place, pratique et formation des nouvelles recrues sur la Démarche H.A.C.C.P
Confection de repas pour de Hautes Autorités Militaires
Cours de Cuisine et Pâtisserie donnés aux Epouses d'Officiers au "Club Cuisine

Cuisinier

Café de la Gare

De juillet 1997 à janvier 1998

FOUG - France

Cuisine Traditionnelle jusqu'à 40 Personnes
Achats et Commandes
Réalisation de mon Premier "Nouvel An", de l'étude de Marché à la Soupe à l'oignon, 110 Personnes
Service Bar

Formations

CAP-BEP Pâtissier-Confiseur-Chocolatier-Glacier CEPAL

Juin 1997
LAXOU - France

Examen passé en apprentissage chez "CHAUDRON J.C", Pâtissier Chocolatier à Toul.
Classé 1er de Meurthe et Moselle à l'examen

Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France Association des Maîtres Cuisiniers de France

Novembre 1995
PARIS - France

Participation au Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de France alors que mon second apprentissage de Pâtisserie avait débuté, la conciliation des deux fût très éprouvantes...

CAP Cuisine C.F.A de Nancy

Juin 1995
Nancy - France

CAP de Cuisine passé en apprentissage au Restaurant " La Belle Epoque " à Toul.
Classé 1er Apprenti de Lorraine à l'examen

Langues

Anglais
Moyen