

Laurent MESTOUDJIAN

466, route de Crouseilles

64330 AUBOUS

06 63 51 12 65

laurent.mestoudjian@orange.fr

CUISINIER / RESTAURATEUR

Artisan commerçant restaurateur : je manage tous les aspects d'une cuisine dans les règles des normes HACPP.

Compétences : Expériences diverses compétences en restauration (salarié, artisan -commerçant restaurateur...), approvisionnement, gestion de stocks, respect des règles d'hygiène, coefficients, cuisine traditionnel et cuisine du monde, sensibilité à la transformation de produits de qualité et produits issus de l'agriculture biologique.

Capacités :

- Gestion de tous les aspects de la restauration :de la gestion de personnel jusqu'au respect des règles d'hygiène au service d'un repas équilibré en tenant compte des coefficients.
- Réalisation de la préparation, des cuissons, des sauces ainsi que des desserts.
- Capacité de surveillance des repas d'enfants, expériences des cantines

Expériences professionnelles :

- **Cantinier :** Remplacement Commune de Saint Griède (32) janvier au 15 avril 2018 / 20 couverts Primaire et Maternelle
- **Restauration :** extras, vacations, saisons jusqu'à la création et la gérance de sa propre entreprise .

L'AMAZONE Cap Breton (40) Bar, restaurant, concerts 1999 –2003

- **Animateur BAFA :** Centre de loisirs, d'animations et colonies de vacances vacations

Mairie de Paris 1989 –1998

Autres expériences professionnelles

Ambulancier, Taxi, Sylviculteur manuel et mécanisé (plantation et dépressage), maraîchage et baby-sitting

Formations :

- Expériences diverses de la cuisine en France et à l'étranger du plongeur au patron
- BAFA 1996
- BNPS Ambulancier 1993
- BPA de Sylviculture 1998
- Niveau BAC 2ème année de BTS Laboratoire d'analyses médicales

Langues : Anglais courant, Espagnol correct

Autres : Permis B, A et EB / véhicule personnel

Intérêts : Plantations forestières, truffières et safranières, apiculture amateur (3 ruches)