|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Mr Jean-Charles AJAX  né le : 01/03/1969 | | |  | |  |  |
| Chez Mlle PRALET Jocelyne  60 avenue jean Jaurès  93310 le pré saint gervais  tel :06-19-69-68-43 | |  |  |  |  |  |
| Mail : gwadstyl@hotmail.fr |  |  |  |  |  |  |
|  | **CHEF GERANT, CHEF DE CUISINE,CUISINIER** | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Compétences**  **- Encadrement :**   * + - élaboration de planning     - management du personnel     - mis en place de cycle de formation en vu d’évolution     - gestion de conflit avec pédagogie et mis en place de plan d’action   **- Hygiène** :   * + - mis en place et respect des normes HACCP     - création et suivit de fiches technique     - mis en place et respect de l’équilibre alimentaire   - **Budget** :   * + - élaboration et chiffrage de menu     - respect du budget     - gestion des achats et des stocks   **- relation clientèle gestion**  **- bureautique : Word, Excel**  **Expérience professionnelle**  2014-2015 Agent technique  (responsable économat, hygiène ,qualité et équilibre alimentaire) | | | |  |  |  |
| 2013 - 2014 2012 - 2013 2009 - 2012 |  | ***Chef de cuisine-chef gérant*** intérimaire ( GEMO) scolaire et entreprise de 200 à 400 couverts  ***Chef gérant*** (MILLE ET UN REPAS) scolaire 800 couverts  ***Chef de cuisine- chef gérant*** intérimaire (ASTERIM) scolaire et entreprise de 100 à 800 couverts  Prestation traiteur "nos tendances traiteur" |  |  |  |  |
| 2000 - 2009 |  | ***chef gérant : 200 couverts*** | |  |  |  |
|  |  | SOGERES poste, Roissy, Mitry Clay, Gennevilliers, Nanterre, | | | |  |
| 1999 - 2000 |  | ***Formation*** |  |  |  |  |
|  |  | Technicien de production culinaire A.F.P.A de Stains | | | | |
| 1999 - 1999 |  | ***Cuisinier :800 couverts*** |  |  |  |  |
|  |  | CLUB MED Italie | | |  |  |
| 1998 - 1999 |  | ***Chef de partie :gastro de 150 couverts*** |  |  |  |  |
|  |  | restaurant: le bœuf sur le toit (Flo tradition) paris | | | |  |
| 1996 - 1998 |  | ***Cuisinier : 200 couverts*** | |  |  |  |
| 1994-1996 |  | Hôtel Diderot, (enseigne le zéphyr) gare de Lyon  ***Cuisinier: 150 couverts***  Hôtel le petit havre (petit havre gpe) | | | |  |
| 1992 - 1993 |  | ***Cuisinier :300 couverts*** |  |  |  |  |
|  |  | Restaurant LA TOUBANA, st Anne gpe | |  |  |  |
| 1991 - 1992 |  | ***Cuisinier  :60 couverts diététique*** |  |  |  |  |
|  |  | Centre d’hygiène naturelle (DIAITA) Pointe-À-Pitre gpe | | | |  |
| 1989 - 1990 |  | ***Cuisinier grillardin :200 couverts*** | |  |  |  |
|  |  | Restaurant LA BROCHETTERIE, le gosier gpe | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **diplôme** |  | C.A.P de cuisine | |  |  |  |
| **Formation** |  | Pâtisserie, cuisine diététique |  |  |  |  |
| **divers** |  | Sport, lecture |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |