|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Mr Jean-Charles AJAX  né le : 01/03/1969 |  |  |  |
| Chez Mlle PRALET Jocelyne 60 avenue jean Jaurès93310 le pré saint gervaistel :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 couvertsPrestation 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 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |