

LAURENT ROUSSEL

- CUISINIER -



CONTACT

LAURENT ROUSSEL

3 Novembre 1998

PERMIS B

TÉLÉPHONE :

06.18.15.61.23

E-MAIL :

laurent.rousseau83@outlook.fr

ADRESSE :

310 chemin de la carraire

83 220 LE PRADET

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2023 | CHEF DE CUISINE

2021-2023 | SECOND DE CUISINE

GASTRONOMIQUE, LA VILLA BRIGNAC - OLLIOULES

Préparation des entrées froides et chaudes.

Préparation des plats et des desserts. Création du menu.

Gestion des commandes et des livraisons.

Gestion du personnel – commis et plongeur.

2021 | SECOND DE CUISINE

GASTRONOMIQUE, AUBERGE DES TUILERIES - FORCALQUEIRET

Préparation des entrées froides et chaudes.

Préparation des plats et des desserts. Gestion des commandes.

2018 – 2020 | SECOND DE CUISINE

BISTRONOMIQUE, L'OLIVADE - LE LUC

Préparation des entrées froides et chaudes.

Préparation des plats et des desserts.

Création du menu. Formation des apprentis.

Gestion du personnel - Commis et plongeur.

Gestion des commandes et des livraisons.

2018 | CHEF DE PARTIE POLYVALENT

BRASSERIE, CAFÉ DU COURS - COTIGNAC

Préparation des entrées froides et chaudes.

Préparation des plats et des desserts.

Gestion des commandes.

2017 | CHEF DE PARTIE

LES RÉGATES, MAISON LELIEVRE - TOULON

BRASSERIE LE ROBINSON , MAISON LELIEVRE - HYERES

Préparation des entrées froides et chaudes.

Préparation des desserts. Gestion des livraisons.

STAGES

2016 | COMMIS DE CUISINE – STAGE 1 MOIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE, LE SMACH CLUB - CAVALIERE

Préparation des menus. Préparation préliminaire. Gestion des livraisons.

2014 | COMMIS DE CUISINE – STAGE 1 MOIS

RESTAURANT TRADITIONNEL, LE CALYPSO - TOULON

Préparation des entrées et des desserts. Préparation préliminaire des plats. Gestion des livraisons.

2014 | COMMIS DE CUISINE – STAGE 1 MOIS

BRASSERIE GASTRONOMIQUE, L'EUROPÉEN - PARIS

Préparation des entrées et des desserts. Préparation préliminaire des plats.

ÉTUDES

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL – CUISINE

2016 | LYCÉE PROFESSIONNEL GOLF HOTEL - HYERES