

PATEY ALEXIS

6place Maurice ravel
56880 Ploeren

✉mail : Alexis.patey@gmail.com
Port : 06.62.83.34.85



48ans, 3 enfants
Nationalité française
Titulaire du permis B

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

Gérant de restaurant de septembre 2018 à ce jour

Chef de cuisine Pôle Enfance IME Léonce Malécot LENS d'octobre 2006 à mai 2018

Gestion des budgets cuisine et produits d'entretien

Mise en place de la méthode H.A.C.C.P, PMS et commission menu

Formation : Manager une équipe, Gestion des stocks, SST, incendie

Chef de cuisine : Clinique de la MITTERIE(LOMME) 02.11.94 à sept 2006.

Cours de cuisine diététique suite aux maladies cardiovasculaire

Connaissance et mise en place de la méthode H.A.C.C.P

Certification ISO 9001/2000 de l'unité de restauration

Pilote des processus hygiène et sécurité, fabrication et mise à disposition des repas

Formation sur l'hygiène en collectivité (institut pasteur)

Formation sur la diététique et les problèmes alimentaire des personnes âgées

Auditeur interne

Participant aux C.L.I.N, commission des menus, comité qualité

Pâtissier industriel : Ets VANDER (COMINE) 28.04.92/02.05.1993

Finaliste d'un concours de cuisine : Culinair Ambiance (Belgique)

Formation d'une année aux « SALONS KENNEDY » à la chapelle d'Armentières

Etudes effectuées en France :

B.E.P.C : brevet des collèges 1987

C.A.P : cuisine de collectivités 1988

Etudes effectuées en Belgique :

Certificat d'Enseignement Secondaire 1991 : B.E.P

Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieure 1992 : B.A.C pro

Cours de gestion hôtelière

Activités diverses :

Bricolage

VTT, Course à pied