

Mobile
+33623034087

Olivier FERNET
04/07/1971

7 rue du salas 31520 Ramonville Saint-Agne

olivier@olivierfernet.fr

DOMAINES DE COMPETENCES

Compétences

- Gérant
- Chef de cuisine

Secteurs d'activité

- Restauration traditionnelle, rapide et collective
- Traiteur rôti

EXPERIENCES

Depuis 09/2015	OLIVIER FERNET RÔTISSERIE	Cuisson à la broche de porcelet, agneau, cuisse de veau, jambon, plancha...
07/2015-09/2016	FAS ERNEST BOUE ET ARSEAA	Chef DE CUISINE 140 couverts/jour Gestion équipe de 5 personnes Réalisation menus, commandes, régimes Plan de maitrise sanitaire
MAI 2015	EHPAD DOMAINE LE PIN VILLENEUVE TOLOSANE	REMPLACEMENT DU CHEF 120 cts/j
12/1998-06/2015	Restaurant Traiteur L'Orange Bleue Toulouse	Création et Gérance. Chef de cuisine Elaboration menu, devis, factures, publicité, site internet Gestion clientèle, fournisseurs et personnel Réalisation : Buffets, pâtisseries, cocktails, mariages, Rôtisserie...
Septembre 2008-Mars 2015	Pizzeria Le Cervino Toulouse	Gérance. Pizzaiolo Gestion du personnel Création de la carte des pizzas Elaboration des publicités et du site internet
1993 - 1998	INSTITUT CLAUDIUS REGAUD	Cuisinier et pâtissier (600 couverts jour) Dans une brigade de 15 personnes Réalisation des entrées et plats Pâtisseries Service plateau sur chaine Préparation des menus spéciaux Service self banque chaude et froide
1991-1993	Extras et stage	Extras dans plusieurs restaurants Stage de 4 mois en boulangerie et pâtisserie Stage 2 mois au restaurant gastronomique de L'Hotel du Golf ARCS 1800 (Chef YASUO NANAUMI)

EDUCATION

BEP Hôtellerie option cuisine Lycée Renée BONNET TOULOUSE (1989-1991)
Formation HACCP en 2012 et 2015
Formation en photos culinaire

LANGUAGES

English niveau scolaire

Espagnol niveau scolaire

VARIOUS

Photographie, ski, montagne, pêche

Informatique : Mac et Pc