*James HENRY*

*7 rue Véron Titulaire du permis B = véhicule.*

*51700 Binson et Orquigny*

*Tél: 06 42 65 49 98*

*Email: henry957@orange.fr*

***Cuisinier-Traiteur***

***15 ans d’expérience en traiteur magasin.***

***Compétences :***

Appréciation gustative, utilisation de cellule de refroidissement, modes de cuisson des aliments, techniques de production culinaire, gammes de produits alimentaires, procédures de cuisson sous vide, fiches techniques de cuisine, modes de conservation des produits alimentaires, chaîne du froid, modes de conditionnement des aliments, procédures de nettoyage et de désinfection.

***Experience professionnelle:***

Oct. 2015-déc. 2016: auto-entrepreneur traiteur chef à domicile, Epernay

Déc. 2013-sept.2015 : Cuisinier-traiteur, Boucherie “BOYER”, Sennecey-le-grand.

Oct. 2012-Déc.2013 : Cuisinier-Gérant, Restaurant “au très vrai“, Tréveray.

Déc. 2007-Oct. 2012 : Cuisinier-traiteur, Traiteur “PERCIO”, Ligny en Barrois. Juin. 2007-Déc. 2007 : Chef de cuisine, “The red lion”, Arlingham, UK.

Août 2005-Juin 2007 : Second, The Priory Inn”, Tetbury, UK.

Sept. 2004-Oct. 2005 : Cuisinier, “The SPA, Calcot Manor”, Tetbury, UK.

Déc.2003-Nov.2005 : Sous-chef traiteur, “Williams Kitchen at Calcot “, Tetbury,UK.

2003-2005 : Chef de partie, “Calcot Manor”, Tetbury, UK.

2001-2203 : Chef de partie, “Hilton Blackpool“, Blackpool, UK.

1997-2001, Responsable de production, première “Maison Charrier”, Brive la Gaillarde

***Formation :***

B.P. cuisine (CFA de Tulle 19).

B.P. traiteur (CFA de Limoges 87).

CAP-BEP charcutier traiteur (CFA de Tulle 19).

Formation complémentaire en pâtisserie (Bergerac 24).

CAP-BEP d’hôtellerie option cuisine (LP de Tulle 19).