

CARLOT Aurélien
14 route de cheuge
21310 Jancigny

Tél : 06 68 67 01 06

Mail : aurelien.carlot@gmail.com



34 ans
Permis B et A

Cuisinier

Compétences

- _ Elaboration de recettes
- _ Respect des normes haccp
- _ Achat des marchandises, contrôle et stockage.
- _ Gestion d'un restaurant et de son équipe

Expériences professionnelles

- 08/2017 à 11/2020 **Centre Educatif et Technique La Rousselière (Dordogne)**
Educatrice technique et Chef de cuisine
au restaurant d'application gastronomique Le Moulin Vieux
Gestion du restaurant
- 01/2015 à 07/2017 **EHPAD Les chênes vert (Dordogne)**
Responsable de production culinaire adjoint
Responsable confection menu
- 03/2012 à 11/2014 **Auberge du musée (Dordogne)**
Chef de cuisine restaurant semi-gastronomique
3 cocottes Logis
Mise en place de la carte et gestion de la cuisine
- 04/2011 à 11/2011 **Auberge du musée (Dordogne)**
Second de cuisine restaurant semi gastronomique
Responsable garde-manger et pâtisserie
- 01/2009 à 03/2011 **Traiteur MJ Prestige DAVID GUINEBERT (Maine et Loire)**
Cuisinier au sein d'un laboratoire traiteur.
Responsable cocktail

Formation

- | | | |
|-------------|--|--|
| 2006 / 2007 | 1 ^{ère} Année BTS Hôtellerie Restauration | |
| 2004 / 2006 | BAC Professionnel | option Cuisine -Obtenu- Mention Assez bien |
| | Mention Euro Pro | -Obtenu- |
| 2002 / 2004 | BEP | option Cuisine -Obtenu- |

