



DE SIMONE Nicolas

Impasse Jacques Prévert
Le Clos des Amandines
Bât B Appt 32
13250 Saint Chamas

Tel: 06.06.71.04.27

Mail: nicolas.de-
simone@hotmail.fr

Permis auto (B)

Pacsé – 32 ans

Langues :

Anglais : écrit et parlé
(niveau B1)

Italien : niveau
scolaire

TIC :

Certificat C2i, Pack
Office, Photoshop,
Publisher

Compétences spécifiques :

Facilité d'adaptation en
milieu hôtelier, aptitudes
relationnelles, maîtrise
des outils informatiques

FORMATION

2019 : Mention complémentaire Traiteur - MARSEILLE

2017 : Attestation de formation spécifique HACCP

**2012 – 2014 : Brevet de Technicien Supérieur mention Art de la Table
et du Service – École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier NICE**

**2004 - 2007 : Baccalauréat Sciences Economiques et Sociales option
mathématiques– Lycée E. d'Orves - NICE**

2003 : Brevet des collèges – Collège F. Mistral - NICE

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

**Juin 2019 à Mars 2020 : Chef de partie – La Cinquième Saison traiteur
– Istres – CDD**

Chargé de la préparation de pièces cocktails sucrées et salées pour des réceptions, mariages, de la mise en place de repas d'entreprises, organisation et préparation des événements.

**Février 2018 à Novembre 2018 : Chef de cuisine – L'Authentik – Salon
de Provence – CDI**

Responsable de toutes les étapes de production : élaboration des menus (hebdomadaires), commandes, mise en place entrées, plats et desserts, entretien de la cuisine aidé d'un apprenti.

**2015 – 2017 : Commis de cuisine / Demi chef de partie – Hôtel du Cap
Eden Roc – Antibes – CDD Saisonnier**

Commis de cuisine les deux premières saisons au poste des hors d'œuvres, chargé de la mise en place des buffets petits déjeuners et déjeuners puis demi chef de partie la troisième saison avec en plus la responsabilité du poste et de 4 commis en accord avec la chef de partie, gestion du stock, organisation du travail. Forte relation avec une clientèle aisée.

2012 – 2014 : Contrat de professionnalisation – l'Inizio – NICE – CDD

Chargé du poste du froid la première année (mise en place, entretien), second de cuisine au chaud la deuxième année (garnitures, sauces, mise en place et participation à l'élaboration des plats du jour), apprentissage des techniques de cuisine et aide à l'ouverture d'une cuisine d'été.

2010 – 2011 : Employé polyvalent – Boum Burger – TOULOUSE – CDI

Chargé de la préparation des mets à tous les niveaux de la chaîne de production, le réapprovisionnement de la nourriture et l'entretien des locaux.

CENTRES D'INTÉRÊTS

Voyages touristiques, culturels et culinaires en France, Belgique, Suisse, Italie, Slovénie, Hongrie, Grande-Bretagne, Allemagne, États-Unis, Asie et Québec