

Cuisinier DAP Johan Aymon - Nationalité Suisse

2, Place de L'yser, 6700 Arlon, Belgique

Mail : johan.aymon@gmail.com **Téléphone :** +352 661 119 315

FORMATION

2003 – 2006

DAP de cuisinier , Hôtel Alpina & Savoy, Crans-Montana. Apprentissage effectué en hôtel semi-gastronomique en alternance.

2006 – 2008

Formation en boulangerie - Pâtisserie chez Chez Gaillard & Fils à Sion. Apprentissage du métier et formation au travail de nuit.

2009

Formation HACCP effectuée dans le cadre du poste effectué au Renaissance Paris, La Défense.

2017 - 2018

Formation OSEO en EMS (EMS Gravelone) pour formation au travail en établissement spécialisé
(Novembre 2017 - Février 2018).

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

2023 – 2024

Cuisinier – Charles Sandwich ville, Ville-Haute Luxembourg, Luxembourg.

Poste comprenant la gestion des stocks, mise en place des différentes marchandises, prise des commandes auprès des différents fournisseurs, maintien des règles d'hygiène (HACCP), service du midi et du soir.

Poste à pleins temps

2023

Intérim effectués dans différents établissements

Martigny Boutique Hôtel / Hydro Exploitation / Les Bains de Saillons / W hôtel / Migros Valais

Mise en place, production et fabrication de produits pour des restaurants, buffets à destination de clients, maîtrise des différents cuissons, utilisation du matériel et des outils mis à disposition par l'entreprise pour les différents postes.

2020 - 2023

Cuisinier - Cuisinier de production, Tertianum Les Sources, 1907 Saxon.

Mise en place, production pour les différents établissements et gestion des stockages. Production et livraisons en conformité avec le QM Pilot ainsi que les normes HACCP. Service du midi et du soir.

Poste à pleins temps

2019 – 2020

Second de cuisine à L'hôtel Magrappé, Like at Home Group Sàrl, Veysonnaz.

Poste avec gestion des stocks, préparation des mises en place ainsi que des menus du midi, service continu du midi au soir. Poste à plein temps.

2018 - 2019

Second de cuisine au Bar One The Rock, SwissPeark, Vercorin. Poste avec gestion des stocks, préparation des mises en place, service continu du midi au soir. Poste à plein temps.

2018

Second de cuisine au P'tit Break Café, Sion. Poste avec gestion des stocks, préparation des menus quotidiens, service du midi et soir. Poste à plein temps.

2014 – 2017

Second de cuisine au Premiers Pas, Anzère. Poste avec gestion des stocks, préparation des menus quotidiens, service du midi et soir. Poste à plein temps.

2013

Second de cuisine à L'Atmosphère, Bertix, Belgique. Poste effectué avec mise en place, gestion des stocks et services du midi et soir.

2011 – 2012

Cuisinier/serveur à La Grande Maison, Chambre d'hôte, Chandolin-près-

Savièse, Valais, Suisse. Poste de second de cuisine avec gestion des stocks, mise en place, services du midi et soir et préparation des menus.

2011 - Saison 3 mois

Aide de cabane à la Cabane des vignettes Arolla.

Poste d'aide de cabane (cabane de haute montagne) avec gestion du nettoyage de dortoirs, préparation des repas et accueil des clients.

2010 – 2011

Cuisinier à l'hôtel le Zodiaque Anzère.

Poste en saison d'hiver avec mise en place des entrées et préparation des menus du jour.

2009-2010

Cuisinier en hôtel semi-gastro Hôtel Renaissance Paris, La Défense. Poste avec mise en place, service en brasserie et restaurant semi-gastronomique. Cours HACCP effectués durant le poste.

2008 – 2009

Cuisinier au restaurant semi-gastro Minimise Café, Levallois Perret, Paris. Poste avec mise en place de la carte, préparation des entrées et desserts (changement chaque jour en fonction des arrivages).

2008

Commis de cuisine à la brasserie Magdebourg, Café Rouge, Paris (Trocadéro). Poste effectué avec mise en place, service (chaud et froid).

LANGUES

Français : Langue maternelle

Allemand : Bonne compréhension - Conversation simple. Obtention du certificat.