

62RUE PRE ST GERVAIS  
75019 PARIS

06.61.84.00.62  
[Hainzelindenis@yahoo.fr](mailto:Hainzelindenis@yahoo.fr)  
Ne le 14/02/1966 à NANCY

## Denis HAINZELIN

---

### Expérience professionnelle

Depuis le 06/09/2013 : **Chef CUISINE** GROUPE COMPASS EUREST CHATILLON  
650couverts/jour- équipe de 12 salariés

08/12/2012 à 29/08/2013 : **CHEF CUISINE** BRASSERIE AUVERGNATE PARIS MONTREUIL  
200 couverts/jour – équipe de 7 salariés

06/2010 à 08/2012

**BUCHERON CLUB REMPLACEMENT PARIS CHEF DE CUISINE**  
**ZINGER ALSACE FOIRE INTERNATIONNALE GASTRONOMIQUE / TRAITEUR**  
**POTEL ET Chabot ( Roland Garros) RESTAURANT L'ALLIANCE( Charenton)**  
**BRASERIE MOLLARD (paris) / RESTAURANT LE JULIUS (Nanterre)SOGERES**  
**CDD REMPLACEMENT CHEF DE CUISINE (résidence club de Neuilly)**

09/2008 à 05/2010 **GROUPE ELIOR ALSACIENNE DE RESTAURATION**

#### **Chef-gérant**

- Restaurant d'entreprise : 480 couverts/jour – équipe de 12 salariés
- Prestations annexes (repas de direction, cocktails, traiteur)

2008 **MARCOTULLIO et ZINGER ALSACE** Lorraine

#### **Cuisinier en extras**

- Préparation et mise en place de prestations traiteur

2006 à 2008

**LE COQ HARDI**

Sud-ouest

### **Gérant d'un restaurant traditionnel**

- Cuisine traditionnelle française – équipe de 4 employés
- Activité annexe en hôtellerie

1998 à 2005                      ACTIVITE EN NOM PROPRE                      Lorraine

### **Artisan-commerçant**

- Vente d'espaces publicitaires auprès de commerçants et PME

1996 à 1997                      RESTAURATION RAPIDE                      GUINEE

### **Gérant**

- Établissement de restauration rapide – 6 employés

1993 à 1995                      ALSACIENNE DE RESTAURATION                      Lorraine

### **Chef-gérant**

- Restaurant inter entreprises : 350 couverts/jour – équipe de 9 salariés
- Prestations annexes : repas d'affaire, service traiteur, repas livrés

1992 à 1993                      SOGERES – Caserne THIERRY                      Nancy

### **Chef-gérant**

- Restaurant de 350 couverts/jour – équipe de 7 salariés

1988 à 1992                      SODEXO                      Lorraine

### **Chef-gérant** : de 1989 à 1992

- Restaurants d'entreprises : établissements de 300 à 400 couverts/jour
- Ouverture de plusieurs restaurants d'entreprises en Lorraine

**1984 à 1988                      SAISONS**

### **Commis de cuisine, second de cuisine**

- Saisons effectuées dans plusieurs restaurants traditionnels.

**FORMATION CAP CUISINE 1984**