

Thierry Lallier
200 rue de bellevue
92700 Colombes

Tél : 06 65 42 38 00
t.lallier@hotmail.fr
Permis B

MES ATOUTS

Sens des responsabilités
Organisation
Polyvalent
Ponctuels

CHEF DE CUISINE

Expérience professionnelle

2008 - 2013 Chef de cuisine
Brasserie La fontaine molière (Paris)
2007 - 2008 Chef de cuisine
Bistrot Le chevillard (Puteaux)
2006 - 2007 intérim dans divers brasseries (Paris)
2005 - 2006 Chef de cuisine
Brasserie Le sancerre (Paris)
2002 - 2005 Chef de cuisine
Café au départ (Paris)
2001 - 2002 Chef de cuisine
Café sport live (Paris)
1995 - 2001 Chef de cuisine
Bistrot à vin (Paris)
01 au 07/95 Cuisinier
Brasserie le métro (Paris)
1992 - 1995 Chef de Partie
Restaurant la coupole terrasse (La Défense)
1991 - 1992 Chef de Partie
RVM (Argenteuil)
09 au 12/90 Cuisinier
Restaurant Les feuillantines (La Défense)
01 au 07/90 Commis de cuisine
Brasserie Restaurant Le royal collange (Levallois)
10 au 01/90 Commis de cuisine
La taverne de kronembourg (Paris)

Formations et diplomes

1986 - 1988 Ecole hôtelière Institut Vatel (Paris)
Stage de 3 mois Auberge 2 étoiles (Morbihan)
BEP et CAP Cuisinier
1984 - 1986 Ecole CFA charcuterie le CEPROC (Paris)
Apprentissage en alternance 3 ans
CAP Charcutier Traiteur