

Benet Cyril

87 20 28 25

benetcyril@gmail.com

Né le :14/01/1974

Permis : B et côtier

Diplômes maritime : Matelot pont et certificat quart passerelle, C.F.B.S, médical 1

Langues : Anglais B1 intermédiaire, Chinois Mandarin débutant

CUISINIER POLYVALENT

- **Juillet – Août 2022** :Cuisinier dans la marine marchande (C.M.) Nouvelle Calédonie
- **Avril – Mai 2022** : Cuisinier (partie froide) « *Double Tree Hilton* » Nouvelle Calédonie.
- **Novembre 2021 à Avril 2022**: Poissonnier/ sushiman « *Poisson d'Alisé* » la Réunion.
- **1999 à 2020 Commis - cuisinier** :
 - Restaurant « *Au bouffons* » Istres
 - Brasserie « *La Pause Café* » Istres
 - Restaurant « *La pincer de sel* » Istres
 - Restaurant « *Le Marina* » Istres
 - Restaurant « *La cabane* » Istres
 - Restaurant « *La côte de bœuf* » Marseille
 - « *Village vacances sncf* » Samoëns
 - « *Village vacances sncf* » Quiberon
 - Brasserie « *O'cours* » Istres
- **1999/ 2020 inter saisons**:
 - Marin pêcheur : Chalutiers et fileyeur (Méditerrané)
 - Berger fromager : Saint-Mitre-les-Remparts et Istres (Provence)

FORMATIONS ET DIPLÔMES

- **CQP boulangerie traditionnel** (2020) « *Cuisine mode d'emplois* » Toulouse
- **Formation maritime professionnel** (2003) École maritime de Marseille
- **Agent de Restauration polyvalent cuisine/ service** (1999) « *Centre AFPA* » Istres
- **Bac G3 commerce et service** (1994) : Lycée « *Arthur Rimbaud* » Istres
- **BEP/ CAP Vente action Marchande** (1992) : Lycée « *Brise lames* » Martigues