

03/2015 : Extras de Cuisinier en restauration traditionnelle italienne (220 couv/serv.) à TERRAZZURA, Cité Internationale de Lyon (69)

07/2014 🡺 01/2015 : CDD puis CDI de Cuisinier en restauration traditionnelle italienne à l’OSTERIA ITALIANA à Pierre-Bénite (69) : cuisine et service

09/2013 🡺 06/2014: CDD de Cuisinier en cuisine collective pour le Conseil Régional (Lycées Jean Perrin, Branly, Parc, Sartre… - couverts/jour env.1200midi+600soir)

10/2012 🡺 11/2012 CDD de Cuisinier en restauration traditionnelle italienne à l’OSTERIA ITALIANA à Pierre-Bénite (69)

09/2012: CDD de Cuisinier en cuisine collective pour le Conseil Régional au Lycée La Martinière Monplaisir (1500+500 couverts/jour)

03/2012 🡺 04/2012 : CDD de Cuisinier en cuisine collective, à l’Hôpital St Jean de Dieu, Lyon 8ème (1800 repas).

02/2012 : mission d’intérim chez Synergie Lyon, Cuisinier en restauration traditionnelle italienne au FABIOLI à Fontaines Sur Saône (69)

11/2010 🡺 03/2011: Formation qualifiante de Cuisinier du Terroir au Lycée Hôtelier F.Rabelais de Dardilly (69), organisée par le GRETA et financée par la Région.  
Préparation aux épreuves du CAP de Cuisine pour la session de juin 2011.

1998 🡺 2001: assistant du chef lors de stages pour particuliers, Logis de Brionne (27)

PARCOURS PROFESSIONNEL EN CUISINE

Service, relation clientèle :

* Relation clientèle (en milieu industriel) pendant près de 22 ans à l’échelon international
* Notions de service pendant la formation de Cuisinier du Terroir.
* Service en salle et encaissement des clients (OSTERIA ITALIANA).
* Polyglotte : français et italien bilingues, anglais courant, espagnol satisfaisant et notions d’allemand.

PARCOURS PROFESSIONNEL AUTRE

03/2011 🡺 12/2011 puis 05/2012 🡺 12/2012 et 04/2013 🡺 09/2013: Chimiste au Centre de Recherche Rhône-Alpes d’ARKEMA Pierre-Bénite (69), évaluation d’additifs chimiques.

05/2008 🡺 08/2010: Chef produit Europe (NGL Cleaning Tech., Suisse) puis Technico-commercial Export (PROVENCALE Brignoles et SOLRAC Barcelone).

01/2002 🡺 04/2008: Assistance clientèle puis technico-commercial sur solvants FORANE pour Europe et Asie, ARKEMA Pierre-Bénite (69).

04/1991 🡺 12/2001 : Technicien peinture R&D et assistance clientèle, ATOCHEM à Serquigny (27)

10/1987 🡺 03/1991:Technicien Peinture PLATRES LAFARGE, Isle/Sorgue (84)

Cuisine :

* Stages de cuisine au Logis de Brionne (27) en tant qu’assistant du chef (mise en place, accueil des stagiaires, service et plonge en fin de journée, acquisition des techniques de base de la cuisine en secondant le chef)
* Formation de Cuisinier du Terroir avec module TP Service : perfectionnement de mes connaissances en techniques de cuisine traditionnelle et du terroir, pâtisserie, service, HACCP, dév. durable.
* Stage au Logis de France LE RELAIS DE GENEVE à BEYNOST (01) : entrées/desserts, mise en place buffet, envoi chaud.
* Divers essais + intérim en cuisine traditionnelle (entrées/desserts).
* CAP de Cuisine obtenu en candidat libre à VENISSIEUX en juin 2011.

FORMATION



# CUISINIER

Cuisine traditionnelle française et italienne : entrées, desserts, grillades, chaud,… Cuisine collective : tous postes, inclus service

Langues :

* Italien bilingue
* Anglais courant
* Espagnol bon niveau

Informatique :

* PC et MAC
* Pack Office
* CIMIX
* Internet
* Gestion site web
* Logiciels pro
* Vidéo, photo

Intérêts personnels :

* Cuisine
* Informatique
* Art
* Cultures étrangères
* Musique

Diplômes :

* CAP de cuisine  
  candidat libre juin 2011
* BTS Peintures et Vernis  
  (ITECH-Lyon)
* BAC F6 Chimie

42 cours Richard VITTON

69003 LYON

Téléphone 09.80.85.22.03

Portable: 06.09.24.55.62

[emmanuel.rastelletti@libertysurf.fr](mailto:emmanuel.rastelletti@libertysurf.fr) [www.rastelletti.com](http://www.rastelletti.com)

Né en 1965 à Dijon (21)

Marié, 3 enfants

Permis B

● Emmanuel RASTELLETTI