



# LOUBIO RENFORT

## CHEF DE CUISINE

Avec plus de 20 ans d'expertise en restauration, notamment dans des établissements haut de gamme en France et au Québec, en tant que chef adjoint et sous-chef de cuisine, j'ai pu acquérir de solides compétences en élaboration de menus de qualité et application des normes HACCP, en gestion d'équipe et des stocks, ainsi que la capacité d'assurer le bon fonctionnement d'une brigade en présence ou en l'absence du chef.vn,v,



[loubiorenfort.fr](http://loubiorenfort.fr)



[contact@loubiorenfort.fr](mailto:contact@loubiorenfort.fr)



+336 60 08 63 01



93100 Montreuil

## FORMATION

### BAC PROFESSIONNEL DE CUISINE - ALTERNANCE

cfa alencon/cfa cean  
2005 - 2007

### CAP/ BEP CUISINE

Lycée Bertène Juminer  
2000 - 2003

## COMPÉTENCES

- Vérification des conditions de conservation
- Règles d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- Organisé, rigoureux, méthodique

### LANGUES PARLÉES

- Français : langue maternelle
- Anglais : niveau A2

### EXPERTISE

- Leadership et gestion d'équipe
- Réalisation des menus et création des recettes
- Mises en valeur des présentations
- Gestion des aléas et dysfonctionnements
- Audit et conformité
- Contrôle et fabrication des plats

## EXPÉRIENCE

### CHEF INDEPENDANT FREELANCE - 03/2024

#### CHEF ADJOINT | 12/2023-03/2024

restaurant Auberge Dab

- Gestion du paste, commandes, gestion d'équipe, planning, gestion des stock, HACCP

#### SOUS-CHEF DE CUISINE | 07/2023-12/2023

Hôtel Costes 5 étoiles Place Vendôme

#### SOUS-CHEF DE CUISINE | 09/2021-09/2022

Hôtel 4 étoiles Restaurant Nelligan Montréal

#### SECOND DE CUISINE | 06/2019-03/2020

Restaurant La Bête bar-steakhouse Québec City

- Polyvalent à tous les postes en cuisine, grillades avec des pièces de viande vieilli de plusieurs mois

#### SOUS CHEF DE CUISINE | 09/2018-01/2019

Restaurant l'Odyssée

- Gestion de la cuisine avec le chef, calcul des prix et des coûts de reviens, planification des menus du jour

#### SOUS-CHEF DE CUISINE | 04/2015-11/2017

Le Vivier à Trouville-sur-Mer

- Gestion de la cuisine en l'absence du chef
- Préparation et dressage des plats
- Gestion de commandes, gestion des stocks
- Application des méthodes HACCP

#### SOUS-CHEF DE CUISINE | 04/2013-08/2014

Restaurant le 142 à Trouville-sur-Mer

- Gestion de la cuisine en l'absence du chef
- Confection des sauces, préparation et dressage des plats
- Veille au fonctionnement de la cuisine, gestion de commandes, gestion des stocks, inventaire

#### SECOND DE CUISINE | 05/2008-10/2012

Restaurant la brasserie les bains à Trouville-sur-Mer

- Confection des sauces, préparation et dressage des plats, inventaire, veille au bon fonctionnement de la cuisine, application des normes HACCP

#### COMMIS DE CUISINE + CHEF DE PARTIE TOURNANT | 04/2005-03/2008

Casino Barrière de Deauville et au sein de l'ensemble des restaurants du groupe Barrière de Deauville