

# MAXIME BAILLIE



## CONTACT

1 RUE JOSEPH DERHAN  
57300 MONDELANGE  
baillie.maxime@hotmail.fr  
0699979609



## PERMIS

B - Véhicule léger



## COMPÉTENCES

Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région



Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats



Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)



Expliquer et faire respecter les règles et procédures



Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock



Logiciel de gestion de stocks



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)



Animer, coordonner une équipe



## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis 01/2023 : GROUPE COMPASS LUXEMBOURG  
CHEF GERANT

03/2022 - 10/2022 : SODEXO LUXEMBOURG  
CHEF DE PARTIE

01/2021 - 03/2022 : GROUPE QUALTECH  
TECHNICIEN HYGIÉNISTE AUDITEUR  
PRÉLEVEUR

02/2020 - 07/2020 : SODEXO LUXEMBOURG  
CHEF DE PARTIE

07/2019 - 01/2020 : RESTAURANT LE 7EME ART  
SECOND DE CUISINE  
préparation menu de la semaine, traiteur, séminaire  
entreprise, poste du chaud

08/2018 - 01/2019 : RESTAURANT LE EAT COOL  
CHEF DE CUISINE  
élaboration du menu du jour, de la carte, des  
suggestions, passer commande, management de  
l'équipe, gestion des stocks

03/2018 - 08/2018 : RESTAURANT AU BUREAU  
1ER CHEF DE PARTIE  
élaboration plat du jour, mise en place, entretien des  
locaux, management équipe

09/2016 - 03/2017 : RESTAURANT LES DEUX GROS  
CHEF DE PARTIE  
tarte flambée, seconder le chef, viandes, légumes, passer  
commande

11/2014 - 01/2016 : GENDARMERIE NATIONALE  
SERVICE MILITAIRE (GENDARMERIE)



## FORMATIONS

2014 : BAC PRO CUISINE - Bac (général, technique ou  
professionnel) ou équivalent - restauration

2013 : BEP CUISINE - CAP, BEP ou équivalents - cuisine

