

Olivier ROCHART

Gérant de la restauration
Artiste-peintre
Web Designer



06.85.69.49.70



1 Allée de la Colline
59650 VILLENEUVE D'ASCO



orbrush@gmail.com



Permis B + VL // 50 ANS
Mariés, 2 enfants

CV version complète sur : <https://olivier-rochart.fr>

RIGUEUR - SOUCI DU DETAIL - MANAGER - CREATIF

BEP Cuisine Classique

Mention Complémentaire Traiteur

CAP Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie-Confiserie

Mention Complémentaire

Chocolatier - Glacier - Confiseur

ENTRÉE CHEZ API RESTAURATION

URSSAF et 3 autres restaurants

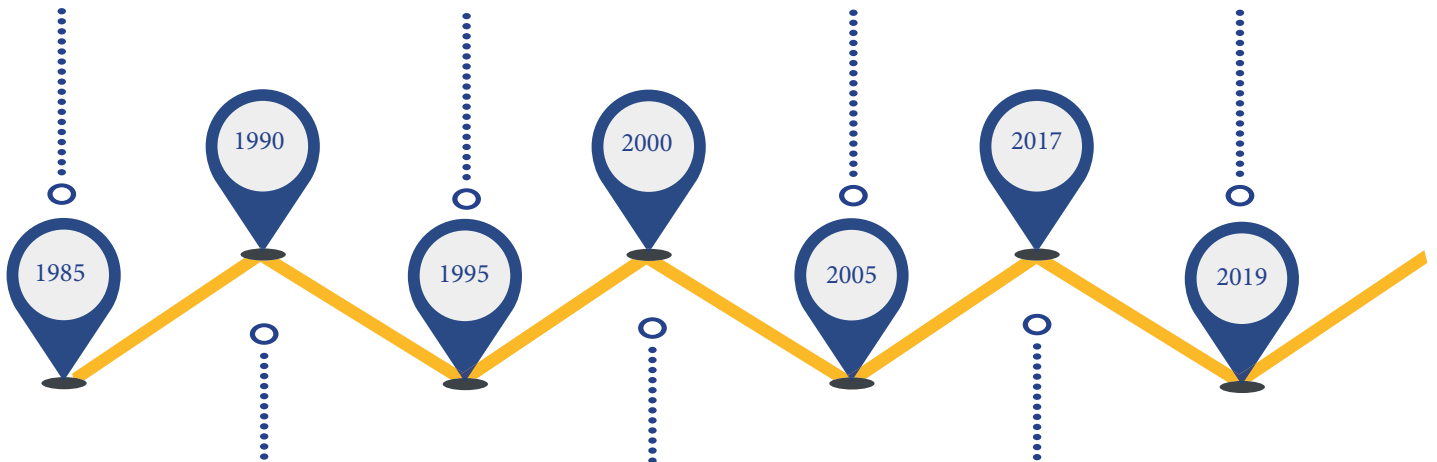
Atrium EURALILLE

Ouverture, Responsable de production

CASTORAMA, le siège, Templemars

Ouverture, Gérant

chez M2i Formaion, Villeneuve d' Ascq
obtention du Titre de : **WEB DESIGNER**
(Bac+2 niveau3)



Service Militaire, Cuisine Officiers, Porte Avions CLEMENCEAU
LE VERZENAY, Chéreng. Second de Cuisine
LE RESTAURANT **Michelin, Lille. Second du Responsable
LE SAMOVAR, Lille. Chef des parties Entrées et Desserts
ALBERT II, Lille. Chef de Cuisine

La Rotonde, Centrale AUCHAN
Ouverture
Chef de Cuisine

Atrium, EURALILLE
Gérant
CHATEAU ROUGE, Marcq en Baroeul
Gérant

Compétences Informatiques

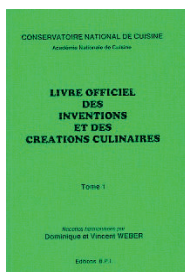


COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- ✓ Nombreuses ouvertures de Restaurants
- ✓ Création de Cartes et Menus
- ✓ Organisation de réceptions
- ✓ Gestion des approvisionnements
- ✓ Gestion et Management d' équipe
- ✓ Gestion de la paie, des congés et remplacements
- ✓ Maîtrise des outils informatiques bureautique
- ✓ Gestion de la facturation
- ✓ Gestion de la trésorerie

PASSIONS

1 recette publiée : LE LIVRE DES INVENTIONS ET CREATIONS CULINAIRES



Peintures
Aérogaphie
Acrylique



TIR SPORTIF
Armes anciennes
Champion régional
2015