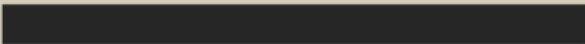
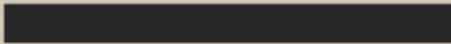


# GEORGIEV

**SOUS-CHEF (Junior  
Sous-Chef – poste  
actuel)**



Sous-chef opérationnel, actuellement Junior Sous-Chef, avec plus de 5 ans d'expérience en cuisines professionnelles en France et à l'international. Spécialisé en cuisine française traditionnelle et moderne, habitué à superviser une brigade, organiser les services, gérer les commandes et remplacer le chef en son absence. Rigoureux, créatif et orienté qualité, prêt à assumer pleinement les responsabilités d'un poste de Sous- Chef



## FORMATIONS

**Lycée Professionnel de  
Tourisme – Cuisine  
Varna – 2017**

**Licence professionnelle –  
Gestion Hôtellerie &  
Restauration (BAC+3)  
Nouvelle Université  
Bulgare – 2020**

## COMPÉTENCES

- Maîtrise des techniques de cuisson : sous-vide, grillade, pochage, rôtissage
- Participation à la conception et au développement de menus et recettes saisonnières
- Organisation du poste de travail et mise en place efficace du service
- Gestion des stocks, commandes et contrôle des coûts matières
- Application stricte des normes d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- Encadrement et formation de l'équipe en collaboration avec le chef
- Capacité à travailler sous pression et à gérer les périodes de rush
- Esprit d'équipe, rigueur et réactivité opérationnelle

## RÉFÉRENCES

Disponibles sur demande.

## LANGUES

Français-Moyenne Niveau B2  
Anglais -Moyenne Niveau B2  
Bulgare-Natif

## CENTRES D'INTÉRÊT

Passionné par la découverte de nouvelles cuisines et techniques culinaires

Participation à des ateliers de cuisine et des compétitions gastronomiques

Lecture de livres de cuisine et suivi de chefs renommés

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### Junior Sous-Chef

Mars 2024 - Mars 2026

**Airelles  
Château d'Estoublon**

Élaboration hebdomadaire des menus de rôtisserie et de brunch en fonction des saisons.

Assistance au Chef de cuisine dans la création des menus, suggestions et cartes spéciales.

Participation à la création de nouvelles recettes et propositions culinaires.

Encadrement, formation et suivi des apprentis cuisiniers.

Gestion des commandes de produits frais, contrôle de leur qualité et respect des coûts.

Supervision du service et coordination de l'équipe en l'absence du Chef de cuisine.

Management d'une équipe de cuisine allant jusqu'à 25 personnes en haute saison et 12 personnes hors saison (organisation des plannings, répartition des tâches, suivi des performances).

### Chef de Partie

**Airelles  
Château d'Estoublon**

Avril 2023-Février 2024

Préparer et cuisiner des plats selon les recettes établies, en respectant les normes de qualité et d'hygiène. Former et encadrer les apprentis cuisiniers, en leur transmettant les techniques de base et en les motivant à exceller. Gérer les commandes de produits frais et s'assurer de leur qualité avant utilisation. Participer à la création et l'élaboration des menus

### Chef de Partie

**Les Étoiles  
Hôtel Carlina – Belle-Plagne \*\*\*\***

Décembre 2022 – Avril 2024

Seul chef de partie responsable de l'ensemble de la cuisine du second restaurant de l'hôtel (spécialités savoyardes : fondue, raclette, plats régionaux).

Élaboration et gestion du menu, suivi des stocks et contrôle de la qualité des produits.

Préparation et cuisson de tous les plats, en garantissant qualité, régularité et présentation.

Organisation complète de la cuisine et supervision du service en autonomie totale.

**CHEF DE PARTIE CHAUD**

Avril 2022 - Juillet 2022

**Société de traiteur GBH, Berlan, Allemagne**

Préparation et cuisson des plats dans différents hôtels et restaurants à travers l'Europe.

Gestion des services traiteur pour événements, séminaires et manifestations.

Adaptation quotidienne aux menus et exigences de chaque lieu.

**COMMIS PÂTISSIERE**

Janvier 2022-Mars 2022

**INDEVHO**  
**Hôtel Le Pic Blanc – Alpe d’Huez \*\*\*\***

Réalisation de pâtisseries et desserts gastronomiques, respectant les recettes et normes de qualité et d’hygiène.

Dressage soigné et créativité dans la présentation des desserts pour un service haut de gamme.

Participation à la gestion des matières premières et à la maîtrise des techniques pâtisseries

**CHEF DE PARTIE FROID**

Avril 2021 -Septembre 2021

**Miléade**  
**Hôtel Les Pléiades – La Baule \*\*\***

Préparation et présentation de toutes les entrées et plats froids selon les standards de qualité et d’hygiène.

Gestion des stocks et suivi des commandes en collaboration avec le Chef de cuisine.

Remplacement du Chef de cuisine en son absence et coordination des opérations en cuisine.

**CHEF DE PARTIE FROID**

Décembre2019-Mars2020

**Restaurant „La Cabane”/Avoriaz,France**

Préparation et présentation des entrées et plats froids selon les standards de qualité et d’hygiène.

Gestion des stocks, participation aux commandes et supervision de la section en autonomie.

**Commis de Cuisine-Froid**

**MGallery**  
**Le Grand Hôtel de Cabourg \*\*\*\*\***

Juillet 2019 - Septembre 2019

Responsable de la cuisine froide, en collaboration et sous la supervision de l'adjoint du chef.

Formation et encadrement des collègues et commis avec son aide.

Gestion des commandes, du service et du stock avec soutien du second.

Assistance au chef et suivi des tâches quotidiennes sous son encadrement.

**STAGIAIRE**

**Hôtel Alta Peyra/Saint Veran,France \*\*\*\***

Décembre 2018 -Mars 2019

Formation pratique dans tous les postes de la cuisine : cuisine froide, cuisine chaude et pâtisserie.

Participation à la préparation et au dressage des plats sous la supervision des chefs.

Découverte complète du fonctionnement d’une brigade de cuisine et des processus de service.

Développement des compétences en organisation, rapidité et rigueur en milieu professionnel.

**STAGIERE**

Août 2018 -Octobre 2018

**Village Club Miléade/Carry-le-Rouet,France \*\*\***

Formation complète sur tous les postes, découverte du fonctionnement de la brigade à la française.

Apprentissage de la cuisine chaude, de la cuisine froide et de la pâtisserie.

Développement des compétences professionnelles, rigueur et travail en équipe.

**CHEF DE PARTIE CHAUD**

Mai 2018 -Juillet 2018

**Restaurant „By the Sea/Varna,Bulgarie**

Gestion des entrées chaudes, garnitures et produits frais,dans un restaurant fusion franco-bulgare (mi-gastro, mi-bistrot).

Rotation sur différents postes, y compris barbecue et grillades.

Suivi du stock et assistance au chef de cuisine.

Développement des compétences en organisation et travail en brigade

**STAGIERE**

Février 2018 -Avril 2018

**Village Club Miléade/Carqueiranne,France \*\*\***

Découverte pratique de tous les postes de la cuisine (chaude, froide, passe et pâtisserie).

Participation à la préparation et au dressage des plats sous supervision des chefs.

Formation aux techniques et au fonctionnement d'une brigade française.

Développement de compétences en organisation, rigueur et travail en équipe.

**CHEF DE PARTIE FROID**

Juin 2017 -Septembre 2017

**Restaurant „Hemingway”/Varna,Bulgarie**

Responsable de la cuisine froide : préparation des entrées, salades, terrines et présentation,dans un restaurant fusion franco-bulgare (mi-gastro, mi-bistrot).

Gestion des commandes, du stock et de l'organisation du poste.

Supervision et formation des commis froid sous sa responsabilité

Renforcement des compétences en organisation, discipline et travail d'équipe.

**Commis de Cuisine**

Juillet 2016 -Octobre 2016

**GRIFID**  
**Hôtel Bolero, Sables d’Or, Varna, Bulgarie \*\*\*\***

Préparation des plats chauds et froids, entrées et snacking.

Participation aux show cooking dans différents restaurants : asiatiques, italiens et au bord de la piscine.

Rotation sur plusieurs postes et restaurants de l’hôtel pour acquérir une expérience complète.

Acquisition de savoir-faire en gestion du poste, polyvalence et coordination en brigade

**CHEF DE PARTIE CHAUD**

Janvier 2016 -Juillet 2016

**Restaurant Winnery „Diwine”/Varna,Bulgarie**

Responsable du poste chaud et du grill / BBQ : viandes, garnitures et plats principaux.

Préparation et dressage des plats selon les standards du restaurant.

Développement de compétences en maîtrise du grill, réactivité et coordination d’équipe.

**Commis de cuisine**

Juin 2015 -Août 2015

**Bistro „Primag”/Radnevo,Bulgarie**

Participation à tous les postes de la cuisine chaude et des entrées.

Réalisation des mises en place, remplacements et gestion du stock avec le chef.

Travail dans une cuisine traditionnelle bulgare, préparation de plats classiques et locaux.

Développement des compétences en organisation, polyvalence et travail en équipe.