



32ans
Ivoirien
Marié, deux (2) enfants

Adresse
Abidjan,

Mail
lasmejeanjunior07@gmail.com

Tel
+225 0747452925
+225 0709406014

PERMIS DE CONDUIRE B

COMPÉTENCES

Informatique/Technique

➤ Bonne connaissance du packs Office (Word, Excel, PowerPoint)

➤ Culinaire : Maîtrise des techniques de cuisson (sous-vide, basse température, saisie, rôtissage), dressage gastronomique, élaboration de menus équilibrés et créatifs

➤ Gestion : Management d'équipe, planification des tâches, suivi des indicateurs de performance cuisine

➤ Hygiène & Qualité : Application stricte des normes HACCP, contrôle qualité, traçabilité des produits

➤ Approvisionnement : Gestion des stocks, négociation fournisseurs, optimisation des coûts matière

➤ Service : Interaction client, personnalisation de l'offre culinaire, gestion des événements et banquets

LASME GNAHNE JEAN JUNIOR

CHEF DE PARTIE -HOTELLERIE

PROFIL

Chef de partie passionné et rigoureux, Je dispose de plus de 10 années d'expérience dans les établissements hôteliers de prestige (4 et 5 étoiles) et les restaurants gastronomiques. Diplômé en tourisme et hôtellerie, Je suis spécialisé dans la conception culinaire, la gestion de brigade et l'innovation gastronomique. Fort de mon expertise technique et de son exigence en matière de qualité, je suis reconnu pour ma maîtrise des normes HACCP, ma créativité dans l'élaboration de cartes attractives et saisonnières, ainsi que ma capacité à optimiser les coûts tout en garantissant une prestation culinaire haut de gamme

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Janvier 2024 – Mars 2025

Chef de Cuisine

Restaurant NORIMA – Côte d'Ivoire

- Créer des cartes et menus sur-mesure selon la clientèle et les saisons
- Superviser la brigade de cuisine
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Contrôler la qualité, les coûts matières et respect des normes d'hygiène (HACCP)
- Entretien des relations avec les clients pour des retours sur l'expérience culinaire
- Développer et standardiser les process pour la reproduction des plats

Mai 2022 – Octobre 2023

Chef de Cuisine

Restaurant La Boucherie Fine – Côte d'Ivoire

- Élaborer les menus créatifs et équilibrés
- Animer la brigade et faire la formation continue du personnel
- Mettre en place une politique de gestion des stocks et de réduction des pertes
- Interagir avec la clientèle pour personnaliser les prestations

Mars 2021 – Mai 2022

Chef de Cuisine

Hôtel Royal Cocody Angré (4★)

- Coordonner les opérations de la cuisine centrale
- Suivre les prestations lors des événements et banquets
- Veiller au respect des délais de production et de la qualité visuelle et gustative

Avril 2020 – Mars 2021

Chef de Cuisine

Restaurant Maquis du Val

- Créer les menus adaptés à une clientèle variée
- Mettre en place un circuit court pour l'approvisionnement en produits locaux
- Réaliser les fiches techniques et standardisation des recettes

☐ Qualités professionnelles

- Excellente capacité d'organisation et gestion des priorités
- Créativité culinaire et sens aigu de l'esthétique dans les présentations
- Leadership naturel et capacité à fédérer une brigade
- Sens du détail et du travail bien fait
- Résistance au stress, réactivité et esprit d'initiative
- Grande adaptabilité aux exigences des établissements gastronomiques

LANGUES

- Français (**Bon niveau**)
- Anglais (**Intermédiaire**)

Janvier 2019 – Février 2020

Chef de Cuisine – Root's Hôtel

- ☐ Concevoir les menus thématiques et saisonniers
- ☐ Gérer l'équipe, planifier les rotations et formation continue
- ☐ Mettre en œuvre de nouvelles techniques culinaires (cuisson basse température, dressage innovant)
- ☐ Faire la gestion budgétaire, suivre les marges et relations fournisseurs

Septembre 2015 – Janvier 2019

Chef de Partie – Hôtel Pullman Abidjan (5★)

- ☐ Superviser la production culinaire sur plusieurs postes : chaud, froid, sauces
- ☐ Optimiser les coûts matière et gérer les pertes
- ☐ Contrôler de façon rigoureuse les normes d'hygiène et de sécurité
- ☐ Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec le chef exécutif

Août 2014 – Février 2015

Chef de Partie – Hôtel Novotel Plateau (4★)

- ☐ Superviser la production culinaire sur plusieurs postes : chaud, froid, sauces
- ☐ Optimiser les coûts matière et gestion des pertes
- ☐ Contrôler de façon rigoureuse les normes d'hygiène et de sécurité
- ☐ Participer à l'élaboration des menus en collaboration avec le chef exécutif

Mars 2010 – Juin 2014

Chef de Partie – Hôtel Ivoire (5★)

- ☐ Responsable du garde-manger : préparation des mets froids, salades, terrines
- ☐ Garantir la constance des saveurs et de la présentation
- ☐ Mettre en œuvre les standards de qualité de l'hôtel Sofitel
- ☐ Coordonner avec les autres brigades (pâtisserie, chaud, service banquet)

PROJETS REALISEES

Création d'entreprise

- Fondateur de 3 restaurants Fast-Food (2022 – 2025)
- Conception des concepts culinaires et modèles économiques
- Supervision de l'aménagement, des achats, et du recrutement
- Suivi de la qualité des prestations et gestion opérationnelle multi sites

FORMATIONS ET DIPLOMES

2009 | **Brevet de Technicien en Tourisme et Hôtellerie (BT)**

| CENTRE DE FORMATION NESTLE, Yopougon

2022 | **Formation professionnelle – Hôtel Novotel Abidjan (Côte d'Ivoire)**

| INSTITUT SUPERIEUR JEAN PAUL II, Groupe LOKO, Abidjan

2005 | **BACCALAUREAT SERIE A1**

| LYCEE MODERNE ANDOKOI, Yopougon, Abidjan