



DAVID COUTURE

APPROVISIONNEMENT, GESTION & LOGISTIQUE
info.davidcouture@gmail.com
438 630-2723, Sherbrooke

OBJECTIFS

Fort d'un bagage en gestion dans le domaine de la restauration et ayant terminé une A.E.C. en gestion des approvisionnements, je suis à la recherche d'un poste me permettant de mettre à profit mes connaissances acquises dans le domaine de la logistique, des approvisionnements ainsi qu'en comptabilité.

COMPETENCES

Autonomie
Esprit d'équipe
Prise de décisions
Flexible
Prise d'initiatives
Résolution de problèmes
Management

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

STAGE EN APPROVISIONNEMENT

- CIUSSSE-CHUS • Juillet-Août 2022 • 240 heures

CHEF PROPRIETAIRE

- Bistro La Cervoise • Montréal • 2015 À 2018

CHEF DE CUISINE

- Bistro Olivieri • Montréal • 2019
- Bistro Chez Roger • Montréal • 2010 à 2015
- Restaurant Aszù • Montréal • 2006 à 2010
- Restaurant Le Bouchon • Sherbrooke • 2005 à 2006

CUISINIER A L'ETRANGER

- Domco Canada • Fermont • 2020
- Auberge de Noves • France • 2005
- Auberge Lake Louise Inn • 2003

FORMATIONS

A.E.C. GESTION DES APPROVISIONNEMENTS • AOUT 2022 •
Cégep Garneau, Québec
Cote R : 26.164

CUISINE D'ETABLISSEMENT • JANVIER 1998 •
Centre de formation 24 juin, Sherbrooke

D.E.S. • JUIN 1995 •
École de la Montée, Sherbrooke

LOGICIELS MAITRISES

SUITE OFFICE: Word, Excel, Power Point, Outlook

E.R.P.: Magistra (Virtuo)