********** **********

** ***** ** *********
Agneaux (50180)
****
**********.*@*****.***

Chef intervenant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2019 / août 2019

Du 19 novembre 2018
au 7 octobre 2019

janv. 2017 /

HÔTEL Restaurant PULLMANN TERANGA***** - DAKAR SENEGAL
Mise en place de la nouvelle offre de restauration

janv. 2016 /

Chef intervenant
ITE School University - SINGAPOUR

janv. 2015 /

Chef intervenant
HELP School University - KUALA LUMPUR MALAISIE

janv. 2014 /

Professeur-Chef de cuisine
RESTAURANT LE BELOOGA - VILLEFRANCHE SUR SAONE (69)
INSTITUT PAUL BOCUSE - ECULLY (69)
Ecole de Management, Hôtellerie, Restauration et Arts Culinaires
Professeur-Chef de cuisine
2014 Demi finale Meilleur Ouvrier de France
Agrément d'Enseignant délivré par l'Académie de Lyon

déc. 2005 / sept. 2009

CHEF EXECUTIF -FORMATEUR
Demi-finaliste MOF 2015

janv. 2003 / déc. 2004

LE SON NET *****L - PALMA DE MAJORQUE-ESPAGNE
Relais et Châteaux
Membre de Stein Group
Remplacement du Chef de Cuisine

PRESSE
Vins et Gastronomie France
The Culinary Chronicle Sud de la France
Côte Magazine
Vins et Gastronomie Russe
Life Style
Who's who
Participation au LAROUSSE Culinaire 2015 :
INSTITUT PAUL BOCUSE L'école de l'excellence
Réalisation de 80% des gestes techniques des photos de Pas à pas
et créations de recettes

févr. 2001 / oct. 2005

Chef de Cuisine
LE CHATEAU EZA ****L - EZE-VILLAGE (06)
Châteaux et Hôtels Indépendants - 4 fourchettes rouges
Small Luxury Hôtel
Membre de Stein Group
Chef de Cuisine

mars 2000 / nov. 2000

Consultant Culinaire

MARINA CRUISES COMPANY PLEIN CAP
Gestion et Formation du personnel de cuisine
Préparation de 1200 couverts par jour

oct. 1999 / févr. 2000 **Chef de Cuisine**
RESTAURANT LES VIEUX MURS - ANTIBES (06)
Références tous guides 3 fourchettes rouges
Chef de Cuisine

juil. 1999 / oct. 1999 **Premier Sous-Chef de Cuisine**
L'IMPERIALE GAROUPE **** - ANTIBES (06)

avr. 1996 / juin 1999
LE CARTERET - BARNEVILLE-CARTERET (50)
Création et Développement de société restaurant et Hôtel
L'HOSPITALIER/ANDRE en activité

janv. 1996 / mars 1996 **Chef de Cuisine-Directeur de la Restauration**
LE CHATEAU SAINT-JEAN **** - MONTLUCON (03)
Châteaux et Hôtels Indépendants - 3 fourchettes
Chef de Cuisine-Directeur de la Restauration

avr. 1995 / oct. 1995 **Sous-Chef de Cuisine**
LA RESERVE DE BEAULIEU ****L - BEAULIEU /MER (06)

févr. 1995 / avr. 1995 **Sous-Chef de Cuisine**
LE ROYAL RIVIERA ****L - SAINT-JEAN-CAP-FERRAT (06)
Leading Hôtels of the World - 4 fourchettes rouges
Sous-Chef de Cuisine

nov. 1994 / févr. 1995 **Sous-Chef de Production**
Restaurant P. GAGNAIRE - SAINT ETIENNE (42)
3 Macarons MICHELIN
Sous-Chef de Production

déc. 1991 / nov. 1994 **Sous-Chef de Cuisine**
LE CHATEAU DE LA CHEVRE D'OR ****L - EZE VILLAGE (06)

déc. 1987 / oct. 1991 **Chef de partie garde-manger**
LE METROPOLE ****L - BEAULIEU/MER (06)
Chef de partie entremetier
Chef de partie saucier

/ **Chef de cuisine**
RESTAURANT LE BELOOGA - VILLEFRANCHE SUR SAONE (69)
*AUBERGE DU LAC**** - LE TERNAY (07)*
Hôtel Restaurant
Châteaux et hôtels indépendants
1 toque Gault et Millau 2011
Chef de cuisine

/ **Professeur-Chef de cuisine**
Alain DUCASSE EDUCATION - ARGENTEUIL (95)

/
ACADEMIE CULINAIRE FRANCAISE - MIANYANG - Chine
Directeur du centre de formation
En charge de l'ingénierie pédagogique, des recrutements et de l'élaboration des programmes

/ **Chef de cuisine**
RESTAURANT LE BELOOGA - VILLEFRANCHE SUR SAONE (69)
Au sein du Restaurant des Chefs H RAFFANEL et G LASSAUSAIE
Dans l'hôtel Mercure 4 Ici et Là*

/ **Professeur - Chef de cuisine - Responsable pédagogique**

RESTAURANT LE BELOOGA - VILLEFRANCHE SUR SAONE (69)
WOOSONG UNIVERSITE - DAEJEON - Corée du sud
Professeur - Chef de cuisine - Responsable pédagogique
En charge du programme International Paul Bocuse
Responsable de la formation de 30 étudiants coréens et de la mise en place
D'une offre de restauration gastronomique en restaurant d'application en
En partenariat avec l'Institut Paul Bocuse

/ **Chef de cuisine**
RUE LE BEC /Restaurant GROLEE - LYON (69)
Restaurant Bistronomique/ Restaurant gastronomique
2 Macarons MICHELIN
Chef de cuisine

/ **Directeur - Chef de cuisine**
LE CARTERET - BARNEVILLE CARTERET (50)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017 **Formation de formateur**
Institut PAUL BOCUSE

/ **CAP-BEP-BTH- ANGLAIS ALLEMAND** - CAP

/ **Ecole Hôtelière de GRANVILLE (50)**
Centre de Formation et d'apprentissage de AGNEAUX (50); Restaurant Les Chevaliers HAMBYE (50) Restaurant Le Cardinal ANNEBAULT (14)

/ **VAE en cours pour valider une licence culinaire** - BAC+3
L'Institut Paul Bocuse

/ **Formation au logiciel de commande CBOS (création des listings de commandes)**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Allemand
Français