



* **

Beaune (21200)

*****@***.***

chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /	chef de cuisine restaurant spa le Richebourg (Vosne-Romanée)
juin 2021 / oct. 2021	chef de cuisine restaurant au fourneaux (Savigny les Beaune)
mai 2015 / févr. 2020	chef de cuisine restaurant la gentilhommière René Pianetti (Nuits st Georges)
août 2009 / mai 2014	responsable pâtissier traiteur Pâtisserie Morel (25 place Darcy 21000 Dijon)
mai 2003 / juil. 2009	chef de cuisine Hostellerie Bourguignonne (71590 Verdun sur le Doubs)
mai 2000 / avr. 2003	chef de cuisine Gérant associé hôtel de France 51120 (Sézanne)
mars 1997 / mai 2000	Gérance libre restaurant la mezzanine (51120 Sézanne)
avr. 1996 / mars 1997	assistant de direction hôtel restaurant le relais de Bâle 68000
juil. 1995 / mars 1996	assistant de direction hôtel Campanile (Belfort)
mai 1995 / août 1995	Dijon
mars 1995 / avr. 1996	assistant de direction hôtel Campanile (Charleville Mézières)
août 1994 / févr. 1995	chef de cuisine Clercs référence Michelin (Dijon)
nov. 1993 / mai 1994	chef de partie hostellerie du chapeau rouge 1 Michelin (Dijon)
avr. 1992 / oct. 1993	Didier Denis (Chalon sur Saône)
mai 1991 / avr. 1992	restaurant Didier Denis (chalon sur Saône)
sept. 1990 / mai 1991	commis de cuisine restaurant Jacques Lainé 1* Michelin (Beaune)

sept. 1989 / mai 1991 Jacques Lainé

sept. 1989 / **commis de cuisine restaurant les Gourmets**
Jacques Lainé

sept. 1986 / sept. 1989 restaurant les Gourmets (Joël Perreault 1* Michelin)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP cuisine Niveau BP cuisine - CAP**
France Serge Chenet

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français