



Plouhinec (29780)

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

GOAL, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 /	Chef Pâtissier CHATEAU D'ESTOUBLON
janv. 2020 /	Chef de Cuisine MANOIR DU HILGUY 0 Y 5 mo _
oct. 2015 /	Chef de Cuisine TIFFANY AUSSI Landudec , Finistere FRANCE ?qrs 2020 4 Y 6 mo TIFFANY AUSSI Landudec , Finistere FRANCE Chef de Cuisine (alone) Restaurant Ouvrier, Table de Passage
janv. 2014 / oct. 2015	Chef Pâtissier Consultant PATISSERIE ZEGATO Paris FRANCE Pâtisserie
oct. 2012 /	Chef de Cuisine RESTAURANT MARKET Paris FRANCE Restaurant Fusion
juil. 2011 / sept. 2012	Chef de Cuisine RELAIS DU NEVET Plogonnec , Finistere FRANCE Restaurant Ouvrier et Hotel , Table de Passage
oct. 2007 / mars 2008	Chef BAR SOLEX French Wine Bar New York City
juil. 2003 / oct. 2007	Exe Pastry Chef / Chef Pantry RITZ-CARLTON Central Park New York City
nov. 1996 /	Pastry Chef & Teppanayaki Chef OTABE _of_ SERYNA International Formal Japanese & Teppan Steakhouse New York City (Opening)
nov. 1996 / mai 2002	Opening] Executive Pastry Chef JEAN GEORGES at The Trump Intern Hotel & Tower New York City
mars 1994 / juil. 2003	Pastry Chef de cuisine Consultant USA PASTRY CONSULTING
janv. 1994 / juin 1994	Chef Douglas Rodriguez NY Times êê

juin 1991 / juin 1993	Chef Jean Georges Vongerichten JOJO - LIPSTICK CAFÉ - VONG <i>[Every Openings] Executive Pastry Chef</i>
févr. 1990 / juin 1991	Consultant Chef MON CHER TON TON _of_ SERYNA International <i>NY Times êê</i>
juin 1987 / déc. 1989	Corporate Pastry Chef SO-GE-BAR <i>Societe de Gestion de Bars et Brasseries Beziers , Narbonne . Toulouse FRANCE Corporate Pastry Chef and also at the same time Executive Chef (for a Seafood Brasserie , Beziers)</i>
nov. 1985 / mai 1987	Executive Pastry Chef L'ESPERANCE / Marc MENEAU St Père sous Vezelay , Burgundy , FRANCE
févr. 1984 / mai 1985	Pastry Chef / 1st Cook HOTEL IM PALAIS SCHWARZENBERG Vienna AUSTRIA
janv. 1982 / févr. 1983	Pastry Chef HOTEL CARLTON Lausanne SWITZERLAND
mars 1981 / nov. 1981	Commis CROISIERES PAQUET <i>Worldwide 5 star Cruises on MERMOZ First Pastry Commis</i>
sept. 1976 / janv. 1981	Cruises <i>4 Y 4 mo</i>
/	Corporate Pastry Chef New York City <i>JoJo , Vong (now closed) , Mercer Kitchen , Perry Street The Mark Hotel & Other Outlets around the US</i>
/	Charcuterie Traiteur FIN GASTRONOME

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 2008 / juil. 2011	Y 4 mo JEAN GEORGES MANAGEMENT
/ juin 1980	CAP Patissier , Confiseur , Chocolatier , Glacier
/ juin 1979	EFA Traiteur
/ juin 1978	CAP Charcutier
/	French Vocation School Diploma

COMPETENCES

Exe, êêêêê, êêêê

COMPETENCES LINGUISTIQUES

