



***** *****

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

Fourques-sur-Garonne (47200)

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

CHEF GÉRANT / ASSISTANT DE GESTION / CHEF DE SECTEUR, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2007 / déc. 2022** **CHEF GÉRANT / ASSISTANT DE GESTION / CHEF DE SECTEUR**
SUD OUEST RESTAURATION/SOGERES /API
*+Assitant gestion secteur lot & Garonne +de 2000 repas jour en SCOLAIRE
/EPHAD/SANTE /BASE DE LOISIRS*
Développement de la clientèle en local
- janv. 2002 / déc. 2003** **Chef de cuisine**
TRAITEUR LORIER'S BRUXELLES
*Organisation et management des équipes sur événements
- Grand prix MONACO / festival de la mode BERLIN ...*
-
- janv. 2001 / janv. 2002** **Chef de cuisine**
PARLEMENT EUROPÉEN BRUXELLES
*- Du lundi au vendredi chef de cuisine pour le parlement Européen
- Les samedis et dimanches cuisinier privé pour divers Notables de la vie
. BRUXELLOISE
WILFRIED MARTENS / premier ministre
LORETTE ONKELINKS ,*
- janv. 2000 / janv. 2001** **Chef de cuisine**
TRAITEUR VINCENT DE HAENE BRUXELLES
- janv. 1994 / janv. 2000** **RESTAURATEUR**
CHATEAU SAUTIN
création de mon propre restaurant
- Restaurant Gastronomique / salles banquet
- janv. 1994 /** RESTAURANT LE ST TROPEZ BRUXELLES
RESTAURATION RAPIDE EN 1994 POUR UN
- janv. 1988 / déc. 1993** **Chef de cuisine**
RESTAURANT LA VILLA D'ESTE BRUXELLES
*- Création de recette inédites reflétant l'esprit du Restaurant
Avec le meilleur choix de vin du patron Maître sommelier JACKY ZIA*
- janv. 1986 / janv. 1988** **Chef de partie tournant**
RESTAURANT LE TRÈFLE À 4 /JOHN MARTIN'S
- Restaurant & hotel au coté du CHEF MICHEL HAQUIN
- janv. 1985 / janv. 1986** **CHEF SAUCIER**
HILTON BRUSSEL
*- Formation nouvelles techniques de cuisson (sv banquet) chef de partie
tournant rotisseur (Maison du Boeuf) Brunch (plein ciel)
- Avec CHEF TEUREL*
- janv. 1983 / janv. 1985** **chef de cuisine**

janv. 1983 /

PULLMAN ASTORIA CASINO MANDELIEU
Stage formation

/

Restaurateur
RESTAURANT ROYAL GOLF CLUB WATERLOO
Mise en route du restaurant pour un tiers restaurateur

/

RESTAURANT LA GUITOUNE PYLA SUR MER
APPRENTISSAGE

/

SOUS CHEF / SAISON
YVETTE ARCACHON

/

RESTAURANT AU SURCOUF CHEZ PIERROT
FORMATION avec Mr VANHAUVERMEIREN

/

SOUS CHEF / SAISON
RESTAURANT CHATEAU VALBONNE GOLF CLUB

/

GAULT & MILLAU
- Dans un magnifique parc de 5 hectares au bord d'un lac vous y découvrez une cuisine créative , menu découverte 8 services , organisation de banquets séminaires séjours étapes.

/

Cuisinier particulier
VIP en Région BRUXELLES CAPITALE

/

INVESTISSEUR PRIVÉ (BELGIQUE)

/

RESTAURANT LE ST TROPEZ BRUXELLES
Mise en route du restaurant pour un tiers

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

BTS cuisine; Etude commerciales - BAC+2
ARCACHON; CHIMAY

/

Diplome de gestion commerciale

/

Formation informatique

COMPETENCES

API

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

Français