

**Dirigent – gestionnaire**  
Chef de cuisine international  
Nationalité Française  
Divorcé  
Tél 06 41 93 70 99  
Mail : [dirigent.gestionnaire68@gmail.com](mailto:dirigent.gestionnaire68@gmail.com)



## **EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

---

- 2019 – 2020 Mise en route de nouvelles structure hôtelière et restauration en Allemagne
- 2018 –2019 Chef de cuisine a l'association transparence pour des handicapés mentaux à Gab 05
- 2017 – 2018 Chef de cuisine exécutif en Vendée
- 2012 – 2017 Mise en route de nouvelles structure hôtelière et restauration en Allemagne
- 2010 – 2011 **APF « association des paralysés de France»** PARIS  
Chef cuisinier exécutif
- 2008 – 2009 **Intermarché** Kientzheim  
**CHEF DE RAYON POISSONNERIE**  
- Gestion complète du rayon poissonnerie  
- (compte d'exploitation, animation commerciale,hygiène et qualité du rayon  
- découpe, stock,poissonnerie,réapprovisionnement, finance et management)
- 2007 – 2008 **Gróf Degenfeld Kastélyszálló Castel Hotel \*\*\*\*\*** Tokay Hongrie  
Chef exécutif
- Gestion complète de la cuisine
  - Gestion et management d'une brigade de 25 personnes
  - Recrutement, formation et encadrement du personnel
  - Planning et organisation du travail
  - Elaboration de la carte et des menus
  - Contrôle du budget et de normes de qualité
  - Gestion des denrées et des approvisionnements (achats et négociations avec les fournisseurs, stockage, conservation, vérification des commandes et de la qualité des produits..)
  - L'application des normes d'hygiène et de sécurité

2005 – 2007 **Service de location de cuisinier**

- Repas à domicile, service traiteur
- Organisation d'évènements

2003 – 2005 **Restaurant „Zum Elsässer“**

GRAZ Autriche

Gérant du restaurant

- Spécialités internationales Cuisine française et autrichienne, Diner dansant, spectacle

2001 – 2003 **Ristorante „L'anatra e l'arancia“**

Porticello Sicile

Chef de cuisine

Spécialités françaises et italiennes

- Gestion complète de la cuisine et d'une équipe de 18 personnes
- Elaboration de la carte
- Confection des plats
- Gestion du budget
- Achat et gestion du stock.

1997 – 2001 **Hôtel Bristol \*\*\*\*\***

Bad Ragaz Suisse

- Chef de cuisine exécutif et responsable du personnel
- Gestion complète de la cuisine
- Management de l'équipe et répartition des tâches
- Elaboration de la carte et calcul des prix
- Recrutement et formation du personnel
- L'application des normes d'hygiène et de sécurité
- Achat et planning

1992 – 1996 **Restaurace „U zlaté brány“**

Prague Rép.Tchèque

Chef de cuisine exécutif d'un gourmet restaurant

- Spécialités françaises et internationales
- Gestion complète de la cuisine
- Organisation du service en cuisine
- Achat et gestion d'approvisionnement
- Formation des apprentis
- L'application des normes d'hygiène et de sécurité

1985 - 1991 **Restaurant „Goldene Krone“**

Juningen Allemagne

Gestionnaire

Spécialités allemandes et françaises

1978 – 1984 **Hotel-Restaurant „Landwassereck“**

Freiburg Allemagne

Cuisinier puis chef de cuisine d'une équipe de 8 personnes

1971 – 1977 Restaurant Guillaume- Tell  
Apprenti , puis cuisinier

Mulhouse

## **ETUDES**

---

1967 – 1971 **Ecole hôtelière**

Guebwiller

### **CONNAISSANCES LINGUISTIQUES :**

Français/allemand bilingue, italien,

### **CONNAISSANCES INFORMATIQUES :**

Mac - Windows - MS Office - Excel

Mail clients: Outlook, Windows Mail, Gmail.

Mise en place horaire du personnel

Calcul de rentabilité.

### **CONNAISSANCES ET MISE EN PLACE. HACCP/GBPH.**

Mise en place et suivit des horaires du personnel

Calcul de rentabilité.

Relation fournisseur.

**LOISIRS:** Ordinateur, photographie, aviation sportive, Moto, élaboration de nouvelles recettes, écrivain, Bénévolat pour les personnes handicapées et pour la société Protectrice des animaux