

Chef de Cuisine

Expériences Professionnelles

- 2011 : Chef de Cuisine - Le Square Trousseau - Paris 12^{ème}
- 2003 - 2011 : Chef de Cuisine - Café de l'Esplanade - Paris 7^{ème}
- 2002 - 2003 : Création d'entreprise à l'étranger - Restaurant Lutecia - Portugal
- 1999 - 2002 : Chef Adjoint - Hôtel Costes - Paris 1^{er}
- 1998 - 1999 : Chef de Cuisine - Café Ness - Paris 1^{er}
- 1994 - 1998 : Chef de Cuisine - Restaurant Charlot Roi des Coquillages - Paris 9^{ème}
Ref. : Conseiller Culinaire : Mr BAYLON
- 1993 - 1994 : Chef de Cuisine - Restaurant Le Sébillon - Neuilly (92)
- 1992 - 1993 : Chef de Cuisine - Restaurant L'Arbuci - Paris 6^{ème}
Ref. : Conseiller Culinaire : Mr CLICHE - M.O.F. Cuisine
- 1991 - 1992 : Chef de Cuisine - Restaurant La Fontaine d'Argenteuil - Argenteuil (95)
- 1990 - 1991 : Second de Cuisine - Restaurant La Corbeille - Paris 2^{ème}
- 1989 - 1990 : Second de Cuisine - Restaurant La Petite Cour - Paris 6^{ème}
Ref. : Conseiller Culinaire : Mr BONNIN - 14/20 Guide "Gault et Millault"
- 1987 - 1989 : Second de Cuisine - Restaurant Charlot Roi des Coquillages - Paris 9^{ème}
- 1986 - 1987 : Chef de Partie - Responsable du soir - Restaurant Charlot Roi des Coquillages - Paris 9^{ème}
- 1984 - 1986 : Chef de Partie - Hôtel Royal Monceau - Restaurant Le Jardin - Paris 8^{ème}
Ref. : Chef de Cuisine : M.O.F. Cuisine - Mr Gabriel BISCAY
- 1983 - 1984 : Chef de Partie - Hôtel Frantel Windsor - Restaurant Le Clovis - Paris 8^{ème}
Ref. : 1 Etoile Michelin
- 1981 - 1983 : Commis de Cuisine - Restaurant Charlot Roi des Coquillages - Paris 9^{ème}
- 1980 - 1981 : Commis de Cuisine - Restaurant L'Auberge de Tralume - Puy de Dôme (63)
Ref. : 1 Etoile Michelin

Formation

- Juin 2008 : Brevet de Secouriste au Travail
- 1978 - 1980 : CAP Cuisine Classique - Restaurant L'Auberge de Tralume - Puy de Dôme (63)
- Juin 1978 : Niveau Seconde Littéraire
- Juin 1977 : Brevet des Collèges