



Formations & stages

C.A.P Cuisinier obtenu en Juin 1996

C.A.P Pâtissier obtenu en Juin 1997

Confection de carte des desserts Ecole LENÔTRE Paris Janvier 2006.

Formations aux normes H.A.C.C.P.

B.T.S Hôtellerie Restauration option B

Travail avec e-pack hygiène.

Permis de formé des apprentis 2018

Membre de l'association Euro-Toques France

Membre de l'association des Maîtres Restaurateur

Membre de l'association des Toques d'Auvergne

Maîtrise des logiciels informatiques

Concours

2009 3eme au Concours Innovation Culinaire
mise en valeur du Cornet de Murat.

2010 Goudot d'Or catégorie dessert innovant
aux européennes du Gout du Cantal.

2015 Goudot de Bronze catégorie Tarte à la Myrtilles
aux européennes du Gout du Cantal.

2016 Goudot d'Argent catégorie Crème-dessert
aux européennes du Gout du Cantal.

2019 Goudot d'Or catégorie Soupe froide-Gaspacho
aux européennes du Gout du Cantal.

Depuis Novembre 2022 : Chef de cuisine & Gérant

SAS Ô Bistro Aurillac

Bar-Brasserie-Salon de Thé

Zone Commerciale La Sablière

RN 122 - 15000 Aurillac

Mai 2021 à Aujourd'hui : Consultant-commercial Boutique DeNeuville



Chocolat Français à Aurillac & Brive-la-Gaillarde

Décembre 2016 au Janvier 2023 : Chef de Cuisine
Hôtel & Restaurant Les Carmes
Hôtel- Restaurant-Brasserie
Mme & Mr Audrey et Richard Moussié
20 rue Des Carmes-15000 Aurillac

Mai 2014 à Décembre 2016 : Chef de Cuisine
Bistrot du Boucher Restaurant-Brasserie
Mlle Harhaj Cécile & Mr Perrier Éric
18 avenue Gambetta-15000 Aurillac

Septembre 2013 à MAI 2014 CHEF DE CUISINE
Restaurant Le Patio Brasserie-restaurant-cave à vins
Mr .Ravanel Jean-Marc & Mr. Combes Jean
3 cours Monthyon - 15000 Aurillac

Avril 2011 à Septembre 2013 Gérant
Hôtel & Restaurant Logis de France le Chatel Corrèze



26/05/08 à Avril 2011 Ouverture en tant que CHEF DE CUISINE
Restaurant Le Patio Brasserie-restaurant-cave à vins
Mr .Ravanel Jean-Marc & Mr. Combes Jean
3 cours Monthyon - 15000 Aurillac

25/02/08 Au 16/05/08 CHEF DE CUISINE
AU POST'CAFE BAR BRASSERIE
Mr. Reyrolles Nicolas & Pejoines Jean-Baptiste (05.55.17.70.36)
33, rue Gambetta - 19100 Brive la Gaillarde.

01/07/07 Au 22/02/08 Directeur de restaurant et chef de cuisine
À La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mme Delmas Corinne et Mr Renaud Richard (04.94.05.27.27)
31, place de la Liberté 83000 Toulon



- 06/01/07 Au 30/06/07 Chef de cuisine
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mme Delmas Corinne et Mr Renaud Richard (04.94.05.27.27)
31, place de la Liberté 83000 Toulon
- 01/12/06 AU 01/01/07 Second de cuisine
L'AUBERGE DES VIEUX CHENES Restaurant traditionnel et régional
Mr BOUNY Bernard (05.55.24.13.55)
19360 Malemort
- 01/12/05 Au 30/11/06 Chef de cuisine
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mr LACHAISE Claude (05.55.17.62.35)
19100 Brive-la-Gaillarde
- 16/02/05 Au 01/12/05 Second de cuisine
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mr LACHAISE Claude (05.55.17.62.35)
19100 Brive-La-Gaillarde
- 01/04/03 AU 14/02/05 Ouverture en tant que Chef de cuisine
Au Bistrot du Boucher Restaurant traditionnel, régional
Mrs LEBOEUF Christophe et BOURCET Jean-pierre (05.55.17.67.73)
19100 Brive-La-Gaillarde
- 10/06/01 AU 01/04/03 Propriétaire et Chef de cuisine
La Table au Fou
Hôtel Restaurant traditionnel et régional (aujourd'hui fermé)
46200 Martel
- 21/10/00 AU 09/06/01 Ouverture en tant que Second de cuisine
Bistrot du Théâtre Brasserie de luxe
Mme BECHAREL
19100 Brive-La-Gaillarde
Chef de cuisine : ANDRIEUX Jean-Claude
- 08/12/99 AU 20/10/00 Second de cuisine
L'Alambic Restaurant traditionnel



Mme BRACKMAN Nelly
19100 Brive-La-Gaillarde
Chef de cuisine : BRACKMAN Eric

24/11/98 AU 30/11/99 Chef de partie poissons
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mr LACHAISE Claude (05.55.17.62.35)
19100 Brive-La-Gaillarde

01/04/97 AU 23/11/98 Responsable cuisine
L'Europe Bar brasserie
Mme et Mr BASTIEN Estelle et Laurent (établissement fermé)
19100 Brive-La-Gaillarde

19/05/97 AU 31/01/98 Ouverture en tant que Pâtissier
La Truffe Noire Restaurant gastronomique
Mme BASTIEN-LACHAISE Estelle (05.55.92.45.00)
19100 Brive-La-Gaillarde

01/10/96 AU 31/03/97 Commis de cuisine
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mr LACHAISE Claude (05.55.17.62.35)
19100 Brive-La-Gaillarde

01 /09/96 AU 31/08/98 Apprenti pâtissier
La Taverne Maître Kanter Brasserie a thème Alsacien
Mr LACHAISE Claude (05.55.17.62.35)
19100 Brive-La-Gaillarde
Chef de cuisine : FOUSSAT Olivier
Chef pâtissier : FAUCHER Jérôme

01/09/94 AU 31/08/96 Apprenti cuisinier à l'Ermitage
Restaurant gastronomique
Mme RICHARD et Mr MOREAU
19100 Brive-La-Gaillarde
Chef de cuisine : FOUSSAT Olivier
Chef pâtissier : FAUCHER Jérôme

