ESPERIENZE PROFESSIONALI

dal 2007 Italia Personal and Private chef www.lacenaperfetta.com per me stesso

03.02.06 al 11.05.07 Diverse esperienze in Italia e Caraibi

01.01.05 al 31.05.05 Nods Svizzera Ristorante La Pierre Grise – Sig.ra Remangeon
Cuoco autonomo

01.08.03 al 31.12.04 Neuchâtel Svizzera Ristorante Amphitryon – Sig. Ferradini
Chef di cucina

05.06.01 al 03.04.03 Begnins Svizzera Château du Martheray – Sig.ra Mennet
Chef di cucina. Ristorante, buffets & cocktails

5.03.01 al 01.06.01 Lione Francia Ristorante Assiette & Marée – Sig.ri Mehu & Carpentier
(ex collaboratori del chef Sig. Paul Bocuse)
Chef di cucina supplente in due unità

09.10.00 al 02.03.01 Francia Break volontario – altre esperienze

01.08.00 al 30.09.00 Houston Stati Uniti Bistrot Provence – Sig. Georges
Cuoco Manager (ritorno in Francia per ragioni familiari)

01.01.98 al 14.06.00 Lione Francia Ristorante Lolo Quoi – Sig. Barthod
Chef di cucina (gastronomia italiana)

01.05.97 al 01.01.98 Lione Francia Bleu de Toi, Salmon Shop, Café Leone, Gamboni – Sig. Barthod
Esecutive Chef e consigliere tecnico

01.1196 al 01.04.97 Lione Francia Ristorante Le Croustillant – Sig. Barthod
Cuoco autonomo

01.03.95 al 01.07.96 Lione Francia Ristorante L'Alexandrin – Sig. Alexanian
Chef di parte (pesce) (1 stella Guida Michelin)

01.11.94 al 01.03.95 Vienne Francia Ristorante Le Cloître – Sig. Caron
Chef di cucina supplente (2 forchette Guida Michelin)

01.10.93 al 01.09.94 Strasburgo Francia Ristorante Le Pont de l'Ill – Sig. Daull
Chef di parte antipasti (1 forchetta Guida Michelin)

01.12.92 al 30.09.93 Tours Francia Servizio Militare
Cuoco – Mensa ufficiali

01.10.90 al 01.10.92 Orléans Francia Ristorante Auberge de La Forêt – Sig. Rousselle
Commis

01.08.88 al 01.08.90 Vanne S/Cosson Francia Ristorante Le Vieux Relais – Sig. Schmitt
Apprendista in seguito commis Ottenimento del diploma con voto 16/20 in pratica