

EMMANUEL SCHWARTZ

CHEF DE CUISINE.
59 ANS



COORDONNÉES

DOMAINE LE THRONNET
ODESIA VACANCES
83830 FIGANIERES
manu.schwartz@sfr.fr
0608824964



PERMIS

B - Véhicule léger



45 ans d'expérience. Restauration traditionnelle de terroirs et provençale. Je tiens à préciser que ceci est un aperçu de mon C.V, j'ai eu l'avantage de voyager dans les années 1980 à 2000, en montagne (Savoie et Haute Savoie) ainsi qu'en région Provence Alpes et Côte d'Azur et la Corse. J'ai également pu apporter mon savoir-faire en Irlande et en Suisse.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

03/2016
10/2019

CHEF DE CUISINE ODESIA VACANCES.DOMAINE DU THRONNET.83 FIGANIERES

Responsable des achats, gestion des stocks ,cuisine traditionnelle et méditerranéenne, menus groupes et familles. Mariages et banquets. .Saison de Avril 2020 à Octobre 2020

12/2019
03/2020

CHEF DE CUISINE ATC ROUTES DU MONDE

Responsable achats, ratio, production. Village vacances en pension complète.Brigade de 6 personnes en Cuisine traditionnelle et savoyarde. Service en buffets et à l'assiette

04/2015
10/2015

Chef de cuisine HOTEL LE CASTEL LUBERON. APT 84

12/2014
03/2015

Chef de cuisine LE GRAND HOTEL- SAINT CHAFFREY- 05

06/2010
11/2014

Chef de cuisine VTF le Grand Luberon. 04280 CERESTE

Responsabilité des achats, gestion des stocks,production et organisation des postes chauds et froids avec l'aide d'un second et d'un commis, formation du personnel pour une capacité de 200 couverts/jour en moyenne dans ce village vacances

10/2009
06/2010

Chef de cuisine Restaurant le Moulin, L'isle sur la Sorgue

Restauration traditionnelle

06/2009
10/2009

Chef de cuisine Village de vacances IGESA- DESTREMAU- FREJUS

Responsable de la production des menus pour 400 pensionnaires, d'une équipe de 6 cuisiniers et maîtrise des normes H.A.C.C.P. Séminaires et Banquets.

11/2008
12/2008

Second de cuisine
Restaurant d'application LA BRAISE.
MANOSQUE

Pour un contrat à durée déterminée, j'ai secondé le Chef pour élaboré une carte et des menus à base de produits frais et former une équipe de jeunes apprentis. Séminaires et Banquets.

07/2008
11/2008

Chef de cuisine
Restaurant L'AIGO BLANCO. FORCALQUIER et
MANOSQUE

Gestion de la cuisine et encadrement du personnel. Cuisine provençale l'été et savoyarde l'hiver.

10/2006
07/2008

Chef de cuisine
RESTAURANT BRASSERIE LE GAVROCHE.
MANOSQUE

Cuisine traditionnelle, une carte de spécialités provençales et lyonnaises, poissons grillés, pâtisseries maison, suggestions à l'ardoise. Gestion de la cuisine, achats et relations fournisseurs, maîtrise des normes H.A.C.C.P

06/2004
09/2006

Chef de cuisine
BRASSERIE LE MIRADOR. MANOSQUE

Cuisine traditionnelle et provençale, pâtisseries maison. Gestion de la cuisine, achats et relations fournisseurs. Soirées à thèmes en saison. Maîtrise des normes H.A.C.C.P.



FORMATIONS

1984

CAP, BEP ou équivalents - C.A.P Cuisine

J'ai passé un C.A.P Cuisine en formation continue de 6 mois et j'ai suivi un stage à la Brasserie la Samaritaine sur le Vieux Port à Marseille.. La formation était organisée par l'INFATH.

1978

CAP, BEP ou équivalents - C.A.P Pâtissier,
confiseur, glacier.

J'ai commencé dans la vie active par un apprentissage chez un Pâtissier de Manosque et au C.F.A de Digne les Bains.



LANGUES

Anglais : Intermédiaire