

# Serge Champredonde

06.74.82.45.72

Nationalité: française  
9 mai, 1958

frenchchefserge@gmail.com  
4, rue Sainte Geneviève  
92400 Courbevoie

## Compétences

- 36 ans d'expérience professionnelle dans le métier de gestionnaire de cuisine
- Gestion de budget pour tout concernant la cuisine et le personnel
- Encadrement de brigade de cuisine; équipe de 2 à 8 personnes gestion
- Maitrise de bilan comptabilité de fin du mois
- Gestion des stocks, prise des commandes, relation fournisseurs
- Choix des produits et des menus en respectant les demandes de la maison
- Contrôle des produits, recherche de qualité
- Facilité d'adaptation aux situations d'urgence, répondre aux demandes ponctuelles, grande flexibilité
- Certification d'hygiène (HACCP)

## Expérience professionnelle

Maine Parnasse, Paris, France <b>Chef de cuisine</b> , A à Z seul	2007 à présent
Hôtel Golden Tulip, Paris, France <b>Sous-chef de cuisine</b>	1998-2007
Bibendum, London, Angleterre <b>Cuisiner</b>	1996-1997
Gastronome de Chaillot (traiteur), Paris, France <b>Responsable fabrication traiteur</b>	1990-1995
Hôtel Martinez, Cannes, France <b>Chef de partie</b>	1985-1988
Hôtel Meurice , Paris, France <b>Chef de partie</b>	1983-1985
Café de la Paix, Paris, France <b>Chef de partie</b>	1982-1983
Restaurant Prunier, Paris, France <b>Chef de partie</b>	1978-1981
Restaurant de la Tour Eiffel, Paris, France <b>Commis de cuisine</b>	1976-1978

## Formation

---

Apprentissage avec Pierre Chamoret, Les Produits de Bretagne (Sèvres) 1973-1975  
Formation spécifique au métier de traiteur  
Stages pâtisserie  
Stages hygiène (HCCP)  
BAC A3 1994  
BTS hôtellerie-restauration commencement a la rentrée 2009

## Divers

---

Compétant en Excel/Word  
Anglais à la conversation courante  
French Chef Serge cours de cuisine, traiteur aux particuliers  
Culture anglophone  
Sport: cyclisme  
Voyages à l'étranger