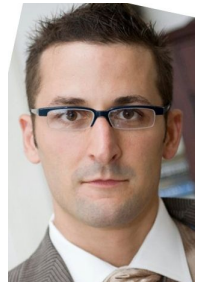


Yannick Chauvet

+48 662 512 045

yannick.chauvet@gmail.com

www.atable.pl



DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

Mnie to Rybka - Brzeźno

Szef Kuchni - 04/2017 - Obecnie

Przygotowywanie i wdrażanie sezonowych kart oraz specjalnych menu, jak również układanie menu do codziennie zmienianej oferty na lunch.

Nadzorowanie pracy personelu, czuwanie nad jakością serwowanych dań.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Szkolenie nowych pracowników.

Moim celem jest zmiana wizerunku i misji restauracji.

Cyrano & Roxane - Sopot

Szef Kuchni - 09/2010 - 04/2017

W latach 2016 i 2017 otrzymałem ocenę 11,5 w prestiżowym przewodniku Gault & Millau - edycja polska.

Przygotowywanie i wdrażanie sezonowych kart i specjalnych menu .

Opracowywanie specjalnych menu weekendowych.

Nadzorowanie pracy personelu, jak również czuwanie nad jakością serwowanych dań.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Trafik - Gdynia

Szef Kuchni - 01/2008 - 09/2010

Kreowanie karty deserów.

Nadzorowanie pracy personelu, jak również czuwanie nad jakością serwowanych dań.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Zeppelin - Gdańsk

Szef Kuchni - 01/2007 - 01/2008

Przygotowywanie i wdrażanie sezonowych kart i specjalnych menu .

Opracowywanie specjalnych menu na różnego rodzaju okazje, w tym wesela.

Nadzorowanie pracy personelu, jak również czuwanie nad jakością serwowanych dań.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Melting Pot - Lille, Francja

Second Chef - 08/2005 - 12/2006

Asystowanie szefowi kuchni w zarządzaniu kuchnią.

Nauka techniki gotowania sous-vide.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Nick's Restaurant - Killorglin, Irlandia

Szef Kuchni, Szef Cukiernik - 05/1999 - 08/2005

Kreowanie cotygodniowo zmienianej karty deserów.

Nadzorowanie pracy personelu, jak również czuwanie nad jakością serwowanych dań.

Przygotowywanie zamówień dla dostawców, kontrola jakości dostaw.

Zapewnienie sprawnego serwisu dla 140 i więcej klientów.

Szkolenie nowych pracowników.

1988 - 1999

Praca w kilku restauracjach w celu szkolenia i doskonalenia umiejętności.

UMIEJĘTNOŚCI & KOMPETENCJE

Ponad 25 lat doświadczenia w gastronomii (w tym 15 lat jako szef kuchni)

Pasja do tworzenia kreatywnych dań

Chęć doskonalenia różnych technik kulinarnych

Kreowanie kart dań sezonowych

Ogromna dbałość o jakość serwowanych dań

Wiedza z zakresu kalkulacji kosztów i przeprowadzania inwentaryzacji

Dobra znajomość excela i innych arkuszy kalkulacyjnych

Znajomość przepisów BHP

Znajomość systemów kontroli jakości czystości HACCP

Szkolenie pracowników

Umiejętność sporządzania grafików w systemie rotacyjnym

JĘZYKI

Francuski – biegły

Angielski – biegły

Polski – komunikatywny

EDUKACJA

Licencjat z Historii sztuki - University of Perpignan - 1997

BAC D (Nauka) - Notre Dame de Bonsecours, Perpignan - 1994

CAP Cukiernik, BEP Gastronomia - Moulin à Vent, Lycée Hôtelier, Perpignan - 1989