

Régis Hillenweck

Pour l'amour de la cuisine et le partage du savoir-faire de notre beau métier

06.27.62.18.11
130 rue de Chateaubriand
84170 Monteux
Hillenweck_regis@hotmail.com
Anglais courant

INFORMATIONS PERSONNELLES

Dans la restauration depuis plus de 30 ans. Avec une expérience dans des hôtels et bateaux de croisière de luxe en tant que chef exécutif.

Chef privé et membre des Disciples d'Escoffier.

Management d'équipe de cuisine de 25 personnes aussi bien au Canada que sur des bateaux de croisières.

Avec un parcours culinaire à l'international aussi bien sur les îles que sur des yachts privés.

COMPETENCES



DIPLOMES

Certificat de base à la sécurité maritime
Formation permis d'exploitation 2023
Formation en ressources humaines
DRAKAR 2001
Formation et certification de personnel naviguant note de 94/100 USPH 1999
CAP & BP cuisine 1988-1992

FORMATIONS

Formation HACCP remise à niveau 2023
Formation Sous vide 2023
Formation sur le sucre tiré et soufflé 2019
Formation sur la pâte à Pizza 2019
Moniteur surf des neiges Canada 1997

EXPERIENCE

Formateur en cuisine

Formateur et conseiller culinaire en restauration, accompagnement pour monter des nouveaux projets. Formation sur des cuisines divers et variées.

- Cuisson sous vide et basse température
- Cuisine international (Asiatique, caraïbe, polynésienne et anglophone)
- Formation : nouvelles tendances en restauration, snacking et traiteur

Majordome d'un haut fonctionnaire

Responsable de l'entretien de la propriété, coordinations des travaux, préparations des repas, service à table pour les réceptions officielles. Achats des denrées alimentaires, mise en place d'une cave à vin et responsable de l'achat des produits d'entretien avec tenue d'inventaire

Restaurateur/ Chef d'entreprise

Propriétaire d'une auberge 10 ans (Hôtel et Restaurant)

Chef à domicile pour des maisons privées

Chef exécutif / chef de cuisine

- Hôtel intercontinental ***** Bora Bora 2006-2007
- Compagnie des îles du Ponant ***** 2003-2005
- Auberge du Lac Taureau (QC-Canada) Responsable des 3 restaurants et de l'équipe de 25 cuisiniers en saisons 2000-2002

Autres postes occupés

- Chef de partie dans des Hôtels Relais et Châteaux (France et Canada)
- Sous-chef Bateaux de croisière Le Levant, Fouquet's Montréal

Centres d'intérêts : Sports de glisse, Cyclisme, Photographie, Sport nautique, Voyage