

DELMAS JOEL

COORDONNÉES

0617240163
lemoulinbleu@hotmail.fr
7 A les hauts de pradines,aven
ue émile cotte
chateauneuf les martigues, 13
220
FRANCE

COMPÉTENCES

RESPONSABLE ET
ORGANISE
ATTENTIF AU BIEN ETRE DE
MES EQUIPES
POINTILLEUX SUR LES
ACHATS DE MATIERES
PREMIERES
CONTACT PERMANENT AVEC
MES CONFRERES
TRANSMETTRE MA PASSION
A MES COLLABORATEURS
ACCESSIBLE ET A L ECOUTE
SUITE A MON CV
, INTEGRATION AVANT MON
INSTALLATION DANS DES
RESTAURANTS DE
REPUTATION MONDIALES .
- LE CROCODILE
Strasbourgs 3 ETOILES
MICHELIN
- L AUBERGE DE L ILL
ILAEUSEN 3 ETOILES
MICHELIN
- FOUQUET'S PARIS 1
ETOILE MICHELIN
- DARROZE Villeneuve de
Marsan 1 ETOILE
MICHELIN
SEGOND DE CUISINE AU
FOUQUET'S DE
MEXICO(hotel camino
réal)avec une brigade de 30
personnes

SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE

CHEF DE CUISINE/CHEF EXECUTIF

Aguerri de mes expériences de plusieurs postes dans des établissements aussi bien de haute gastronomie que de brasseries bistronomiques (350 personnes service)
Combinant mon expérience culinaire et de gestionnaire, mon approche sera tout d abord d écouter mon éventuel employeur pour connaître ses besoins et surtout lui permettre de progresser et de s épanouir mutuellement en toute confiance.

EXPÉRIENCE

TDB PROD, CHEF LABORATOIRE PRODUCTION TRAITEUR/PLATS CUISINES

AIX EN PROVENCE, FRANCE - Oct. 2010 - Mars 2019
Production de plats cuisinés pour les 7 magasins de boulangerie/pâtisserie/traiteur
gestion des couts de matières premières et prix de vente
Utilisation d ordinateurs pour le traitement de notre production sur fichiers destinés a cet effet

GERANT D UN CABARET -le moulin bleu-, PROPTIETAIRE DU FOND DE COMMERCE ET GERANT

LE ROVE, FRANCE - Jan. 2008 - Jan. 2010
Gestion de tous les achats concernant la marchandise cuisine ,salle, spectacle
gestion des artistes
programmation de toutes les soirées sur informatique

LE GREENWICH, CHEF DE CUISINE

MARSEILLE, FRANCE - Juil. 2000 - Jan. 2008
CHEF DE CUISINE avec une brigade de 14 personnes
Autonomie complète en cuisine en ce qui concerne tout le fonctionnement de la brigade (planning repos ,recrutement cuisinier, plongeur, pâtissier)
Gestion comptable de tous les achats et ventes sur informatique
Réalisation de toutes les fiches techniques des recettes servies
Réception de tous les fournisseurs

RESTAURANT LE MEROU, CHEF DE CUISINE

NIOLON - Oct. 1999 - Juil. 2000
GESTION de la cuisine dans son ensemble (achats matières



FORMATION

HOTEL/RESTAURANT LE

TERMINUS

Diplôme d'études secondaires

CAP/BEP CUISINE en

alternance

RODEZ, FRANCE

CAP ET BEP obtenus en

alternance

Entreprise et chambre des

métiers de l'aveyron

premières, personnel, prix de revient de recettes mises en place)

HOTEL RESTAURANT LA PROMENADE, CHEF DE CUISINE

SOUILLAC, FRANCE - Avr. 1997 - Oct. 1999

Responsable cuisine/traiteur /hôtel

Gestion de la partie cuisine avec une brigade de 8 personnes

Avec repas pour les occupants de l'hôtel (120 chambres)

Traiteur en saison (avril à fin septembre), mariages et divers

Produits région petits déjeuner hôtel et boutique de vente dans l'enceinte du complexe

LA DILIGENCE, PROPRIETAIRE ASSOCIE DES MURS ET FOND DE COMMERCE

NUCES, FRANCE - Avr. 1987 - Avr. 1997

CHEF DE CUISINE pour ma part et responsabilité salle en ce qui concerne mon associé

14/20 Gault et Millau

3 fourchettes au guide MICHELIN

Finaliste concours NATIONAL VEUVE CLICQUOT organisé par JEAN -LUC PETIRENAUD

LAUREAT de L'ACADEMIE DES GLACES et remise de la cuillère d'argent au FOUQUET'S à PARIS par PATRICK LAFFONT ET ADELIN HALLIDAY

Finaliste Concours du jeune talent MIDI PYRENEES