

Olivier Rebuffel

2530, avenue Bardy, app. B1, Québec (Québec) G1J 4T6

514 699-3095

olivierrebuffel@hotmail.com

PROFIL

- À la recherche d'un emploi en production alimentaire en cuisine ou à la préparation de plats prêts à manger, de buffets, de services traiteurs ou évènementiels
- Disponible en tout temps, pour un horaire hebdomadaire à temps partiel
- Expérience significative en cuisine
- Passionné par la cuisine, aime innover et être à l'affût des tendances culinaires
- Employé assidu, loyal et créatif
- Facilité à entrer en relation avec les autres et à travailler en équipe
- Parle français et anglais

FORMATION

Gestionnaire d'établissement alimentaire – Formation en hygiène et salubrité alimentaires

2021

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

Brevet d'enseignement professionnel en cuisine

Certificat d'aptitudes professionnels en cuisine

(Comparable à un diplôme d'études professionnelles)

Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier, Nice (France)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Chef exécutif

Hôtel Cap-aux-Pierres, Isle aux Coudres

2017-2022

Thursday's Fort Lauderdale, États-Unis

2016-2017

Club privé Le Liberty, Paris (France)

2014-2015

École des Gourmets, Paris (France)

2013-2014

Thursday's Montréal (Hôtel de la Montagne), Montréal

2000-2011

- Planifier et créer les menus et les tables d'hôtes
- Gérer les commandes et les inventaires
- Prévoir les horaires, répartir les tâches de travail et coordonner le travail en cuisine avec le service
- Organiser et créer des événements spéciaux, en collaboration avec les autres gestionnaires d'établissement
- Superviser la production et l'exécution en cuisine
- Assurer le respect des normes d'hygiène et salubrité alimentaires

Enseignant

2013-2014

École des Gourmets, Paris (France)

- Assister les étudiants en cuisine dans leurs apprentissages pratiques

Olivier Rebuffel

2530, avenue Bardy, app. B1, Québec (Québec) G1J 4T6

514 699-3095

olivier_rebuffel@hotmail.com

PROFIL

- À la recherche d'un emploi en production alimentaire en cuisine ou à la préparation de plats prêts à manger, de buffets, de services traiteurs ou évènementiels
- Disponible en tout temps, pour un horaire hebdomadaire à temps partiel
- Expérience significative en cuisine
- Passionné par la cuisine, aime innover et être à l'affût des tendances culinaires
- Employé assidu, loyal et créatif
- Facilité à entrer en relation avec les autres et à travailler en équipe
- Parle français et anglais

FORMATION

Gestionnaire d'établissement alimentaire – Formation en hygiène et salubrité alimentaires

2021

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

Brevet d'enseignement professionnel en cuisine

Certificat d'aptitudes professionnels en cuisine

(Comparable à un diplôme d'études professionnelles)

Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier, Nice (France)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Chef exécutif

Hôtel Cap-aux-Pierres, Isle aux Coudres

2017-2022

Thursday's Fort Lauderdale, États-Unis

2016-2017

Club privé Le Liberty, Paris (France)

2014-2015

École des Gourmets, Paris (France)

2013-2014

Thursday's Montréal (Hôtel de la Montagne), Montréal

2000-2011

- Planifier et créer les menus et les tables d'hôtes
- Gérer les commandes et les inventaires
- Prévoir les horaires, répartir les tâches de travail et coordonner le travail en cuisine avec le service
- Organiser et créer des événements spéciaux, en collaboration avec les autres gestionnaires d'établissement
- Superviser la production et l'exécution en cuisine
- Assurer le respect des normes d'hygiène et salubrité alimentaires

Enseignant

2013-2014

École des Gourmets, Paris (France)

- Assister les étudiants en cuisine dans leurs apprentissages pratiques

Chef traiteur

2011-2013

Pâtisserie de Gascogne, Montréal

- Créer des menus personnalisés selon les demandes du client
- Gérer les inventaires, les commandes et les événements
- Planifier le matériel et le personnel nécessaires pour la tenue des événements
- Prévoir les horaires, répartir les tâches de travail et coordonner le travail en cuisine avec le service

Sous-chef

1994-2000

Casino de Montréal

- Prêter assistance au chef selon ses besoins
- Garantir le bon fonctionnement du service
- Vérifier les livraisons
- Superviser le travail en cuisine et au service
- Gérer le personnel en cuisine
- Assurer la qualité des plats

AUTRES EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

Cuisinier

Hôtel de la Montagne, Montréal
Le Gray d'Albion, Canne (France)

Chef propriétaire

Auberge de Massoins, France

Chef cuisinier

Brasserie la Madeleine, Aix en Provence (France)

Commis de cuisine

La Cardinal, Baix (France)