

Sébastien Mailhot

Chef cuisinier

819-919-2757

Philoseb@live.fr

Objectif

J'ai le sens de l'engagement et le besoin de d'évoluer. Je désire mettre de l'avant mes qualités de gestionnaires, autant en ressources humaines qu'en amélioration continu. Partager mes connaissances et ma bonne humeur pour motiver l'équipe à se dépasser et rester créative. De la restructuration des habitudes de travail à la création des menus, mes objectifs premier sont la rentabilité de l'entreprise, la satisfaction de la clientèle et la joie de créer en équipe!

Expérience

R.P.A. Le VÜ,
Sherbrooke

2024
Sous-chef

Café Bla Bla,
Sherbrooke

2012-2021
Propriétaire • Chef •

Fourquet-Fourchette du
Palais des congrès,
Montréal
Nuevo super club,
Montréal

2007-2012
Cuisinier Sous-chef • Pigiste •

2005-2009
Chef •

Professionnel

Avec plus de 20 ans d'expérience dans des cuisines variées, j'ai cuisiné de tout et dirigé plus de 500 personnes dans ma carrière. J'ai mené mon restaurant au profit pendant 10 ans. La gestion de cuisine de restaurant n'a plus de secret pour moi, j'ai toujours un truc ou une idée pour régler les problèmes de façon durable au moindre coût possible.

Accadémique

D.E.P. cuisine d'établissement, 2002
Certification hygiène et salubrité M.A.P.A.Q.
Formateur P.A.M.T.
Formation en gestion des coûts en restauration
A.E.C. gestion industrielle, 2022