

CHEF DE CUISINE

Depuis 1986, je parcours les fourneaux avec passion. De commis à Chef de cuisine, mon parcours m'a mené à travers la France et l'Europe, enrichissant mon savoir-faire et ma créativité. Je suis reconnu pour mon exigence, ma rigueur et ma capacité à sublimer les produits frais.

Vincent VIGIER



07 69 48 81 50



vigier.vince@gmail.com



83100 Toulon



BSR

COMPÉTENCES

- Contrôler les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
- Dresser des plats pour le service
- Expliquer et faire respecter les règles et procédures
- Animer, coordonner une équipe
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Chaîne du froid
- Chiffrage/calcul de coût
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Définir des besoins en approvisionnement
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Transmettre une technique, un savoir-faire

SAVOIR ÊTRE

- Sens du service
- Autonomie
- Rigueur et précision
- Travaillera en équipe
- Gestion du stress
- Organisation du travail selon les priorités et les objectifs
- Respect de ses engagements et assumer ses responsabilités

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Septembre 1992 à septembre 2024

Chef de cuisine

- *Belambra, Le Pradet*
- *VVL 83, La Croix Valmer*
- *Traiteur « Le Roi Gourmet », Toulon*
- *« L'Essentiel », Le Pradet*
- *« Chez Antoine », Tizzano (Corse)*
- *Chef à Domicile, Saint Jean de Luz (64)*
- *« Le Strep », Etréchy (91)*
- *« La Baie des Vahinés », Hyères Les Palmiers*
- *« Le Café du Rond-Point », Paris*
- *« Le Castiglione », Paris*
- *Hôtel RITZ, Lisbonne (Portugal)*
- *« BRA-MAZ », Braga (Portugal)*
- *« Thoumieux », Paris*
- *« L'Escale », Ile de Porquerolles*
- *Café du Commerce, Paris*
- *Café de la Paix, Saint Geniez d'Olt (12)*
- *Brasserie Le Temple, Paris*

Juillet 1990 à août 1992

Chef de Parti

- *« Garnier », Paris*

Avril 1986 à juin 1990

1er Commis de Cuisine

- *Hôtel Plaza Athénée, Paris*
- *Hôtel Pullman Saint Jacques, Paris*
- *Hôtel Holiday Inn, Glasgow (Ecosse)*

FORMATION

1988 - CAP Cuisine