

TX 5063

TX 5063

13



COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtrise de la cuisine moléculaire
- Maîtrise cuissons poissons & termes spécifiques
- Sommellerie
- Cuissons viandes
- Cuissons sous vide
- Conception des cartes, des menus, des fiches techniques
- Coût de revient des plats
- Organisation des mariages
- Banquets jusqu'à 1500 - 2000 couverts
- Brasserie Traditionnelle
- Cuisine Marocaine
- Cuisine Asiatique
- Cuisine Française
- Cuisine Luxembourgeoise

CONTACT

Email: danielo1884@gmail.com
 Ligne directe: 065 68 32 208

CENTRES D'INTÉRÊTS

- ❖ Pratique du tennis en compétition.
- ❖ Sculpture sur bois.
- ❖ Trésorier de l'association "les enfants du paradis" qui vient en aide à l'orphelinat de Haïti.

Daniel Filippi

Chef de cuisine Chef Exécutif

Nationalité française
 Age : 40 ans

*Passionné de cuisine depuis l'âge de 15 ans, je recherche activement un poste de Chef de cuisine ou chef de cuisine Exécutif.
 Sur le long terme, j'ai toujours su m'investir et je suis prêt à le faire de nouveau dans un nouvel établissement.*

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

➤ Chef de cuisine Exécutif

MINZAH TANGER 5* HÔTEL AU MAROC

- RESTAURANT LOUNGE BAR GASTRO: 35 COUVERTS / JOUR
 - RESTAURANT MAROCAIN AL MAIMOUNI: 120 COUVERTS / JOUR
 - RESTAURANT BEACH CLUB TAPAS: 80 COUVERTS / JOUR
- 2006 - 2020

➤ Chef de cuisine Exécutif

Entreprise Marius Joséphine

janvier 2021 à décembre 2022

Coordination d'une brigade de 68 personnes.

- Passage de commandes aux fournisseurs et gestion des stocks;
- Vérification des arrivages de la journée en termes de qualité et quantité;
Élaboration des menus au gré des saisons et des tendances culinaires;
- Encadrement des brigades de cuisiniers et plongeurs : formation des apprentis et stagiaires, mais aussi vérification des cuissons et des assiettes qui partent en salle;
- Vérification de l'hygiène de la cuisine;
- Recrutement des équipes.

Second de Cuisine

BRASSERIE AUBERGINES AU LUXEMBOURG

BRASSERIE JUSQU' À 190 COUVERTS PAR JOUR
 1998 - 2006

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, préparation des viandes et des poissons. Gestion des stocks et des prises de commandes chez les fournisseurs.

RESTAURANT ROBAINA A BASTIA

2022 - 2024

Cuisine bistrone - Chef de cuisine

ÉDUCATION

Lycée Hôtelier de Nancy CFA BAZIN

BEP CUISINE 2000

Mention bien, préparé en alternance au restaurant Waldaf. J'ai commencé en tant qu'apprenti pour finir Second de cuisine.

Lycée Hôtelier de Metz

CAP CUISINE 1998

PORTFOLIO

TX 5063



TX 5063

TX 5063

Daniel Filippi

