Cédric combe

**Situation de famille: Célibataire**

**Nationalité: Française**

**Date de naissance: 7 août 1977**

**Anglais lu et parlé, écrit**

**Connaissance approfondit des logiciels (PRESTO, MMS, MICROS-FIDELIO, OFFICE, PROJECT)**

**Certification française de formation aux normes d'hygiène HACCP et ISO 22000 (2014)**

**Disponibilité : Février / 2018**

**Email: Ced.combe77@gmail.com**

**Fixe: +66 613173450 Skype: cedric.combe77**

**Courriel: Ced.combe77@gmail.com mobil-phone: +23058245445 Skype: cedric.combe77**

**Expériences professionnelles**

Septembre 2017 à janvier 2018 (5 mois)

**Position:** Chef exécutif et consultant F & B pour l'ouverture de l'hôtel et 2x restaurants catamaran

2016 - août 2017 (1 an 3 mois)

ANGSANA Balaclava Maurice par Banyan Tree Mauritius

**Position: Chef exécutif**

**Une cachette de boutique de tout-suite par le banian**

**52 chambres, 3 restaurants, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant en bord de mer, 1 restaurant indien, restaurant premium dans la villa + banquet**

**Cuisine: créative Fusion française et asiatique & indienne**

**Nombre de places par semaine: 1050/1500**

**Objectif mensuel du coût des aliments 32,5% dirigé 32,5% Gestion du personnel: 30 chefs**

Novembre 2014 / février 2016

Maikhao Rêve et Spa 5 étoiles Villa hôtel à Phuket en Thaïlande

Position: **Chef exécutif**

**Villa de luxe avec 22 chambres surdimensionnées superficie (457 mètres carrés) avec une piscine privée à débordement somptueuse terrasse en bois avec piscine à jets avec vue imprenable sur la mer.**

**Monde Luxe Spa Awards - 2015- monde Hôtel de luxe nominee- 2016-**

**Haute Grandeur Global Awards de l'hôtel candidat 2016**

**1 restaurant gastronomique, 1 restaurant en bord de mer, vue sur mer 1 bar & tapas, VIP room service**

**Cuisine: créative fusion française et asiatique**

**Nombre de sièges par semaine: 500/800**

**Objectif mensuel des coûts de l'alimentation de 29% réalisé 25% de gestion du personnel: 25 cuisiniers**

1 Avril 2014 au 31 September 2014 (6 mois)

**Hideaway Beach Resort & Spa Maldives 5 star boutique hotel -Private Island**

**Position : Chef Exécutif Consultant pour la réouverture de l’hôtel**

**Membre des Hôtels responsables du Monde – classée dans les 100 meilleurs hôtels de luxe au monde par** **World Luxury Hotel Awards 2014 - 25 meilleurs hôtels pour les familles en Asie 2012- Décerné par Tripadvisor - Best Small Hôtels Maldives 2011- Décerné par Hôtels International Award. Prix d'excellence 2011- Décerné par Tripadvisor - Meilleur Spa dans un Beach Ressort 2010-Décerné par Wine Spectator - Prix d'excellence Décerné par Tripadvisor 2010 - Meilleur villa de luxe dans l’océan Indien 2009- Décerné par World Travel Awards. - Meilleur Hôtel indépendant dans le monde, Remise des prix voyage de luxe par Runner-Up 2008**

**Design des cuisines est sélection du gros matérielles ,achat du petit matériel pour le 5 restaurant et room services, Mise en place de tous les restaurants, mise en route du nouveau matériel, mise en place des normes d’hygiène est des procédures de nettoyages, sélection des fournisseurs, création des menus pour les restaurant (asiatique &** **Teppanyaki ,méditerranéen ,gastronomique au niveau Michelin ,pizza & grill ,bar à vin & discothèque) , room services, buffet ,plateau de courtoisie ,piquenique excursion ,cantine du personnelles, costing pour tous les restaurant, fiche technique pour tout le restaurant, formation du personnel de cuisine (51 cuisinier), la formation des** **steward ( 19 steward ) la formation du service (65 serveurs )**

**Reference : Stephan Sandman général directeur TEL : +960 7925000**

**1 septembre au 31 mars 2014 : (7 mois) : saison en tant que dive master en Thaïlande + consulting pour des ouvertures de restaurant + formation aux normes d'hygiène HACCP et ISO 22000**

1 septembre 2011 au 31 aout 2013: (2 ans)

**La Villa Mandarine boutique hôtel (5 étoiles) Rabat Maroc**

**Position : Chef exécutif**

**Prix travellers’choice 2013 trip advisor**

**Nombre de couvert par semaine : 2100**

**Banquet mensuelle /1800**

**Food-Cost mensuelle objectif 32% / obtenus en moyenne sur l’année 28%**

**Management d’une brigade de 28 personnes**

**Style de cuisine : cuisine gastronomique française. Cuisine du marché créative, inspiration local & fusion**

**Reconnue pour figurer parmi les meilleures tables du Maroc**

**Le restaurant gastronomique, les salles de séminaire et de banquet de la Villa Mandarine sont la référence des hommes d’affaires et du milieu politique et diplomatique**

**Edition d’un livre de cuisine marocaine au Edition marie clair, en partenariat avec un autre chef**

**Reference : Antoine Ansart général directeur TEL :+212 661385003**

1 JUIN 2010 au 1JUIN 2011: (1 ans)

**CHEZ-VOUS restaurant français inde MUMBAI**

**Position : Chef exécutif (**Gérant)

**Nombre de couvert par semaine : 2000**

**Traiteur /3000**

**Food-Cost objectif 30% / obtenus en moyenne sur l’année 24%**

**Management d’une brigade de 50personnes**

**Style de cuisine : cuisine française méditerranéenne & fusion**

**Création du premier restaurant français de Mumbai (Bombay)**

**Management des travaux, achat du matériel**

**Conception de la cuisine, plans et équipements**

**Mise en place et formation d’une équipe de 80 personnes**

**Formation des fournisseurs**

1 décembre 2008 au 1 décembre 2009: (1 ans)

**L’OURE LODGE, hôtel 4 étoiles luxe îles des pins Nouvelle-Calédonie**

**Position : Chef exécutif**

**L’hôtel de charme de l'île des pins**

**Mise en place d'un restaurant gastronomique et passage de 3 étoiles luxe à 4 étoiles luxe pour l'hôtel**

**Nombre de couvert par semaine : 1050**

**Banquet mensuelle /500**

**Food-Cost objectif 35% / obtenus en moyenne sur l’année 31%**

**Management d’une brigade de 12 personnes**

**Style de cuisine : cuisine gastronomique française, fusion méditerranéenne avec des inspirations locales**

**Mars 1 to Novembre 31, 2008 (9 mois) tour du monde**

1 OCT 2006 au 1 MAR 2008: (2 ans)

**THE CHARLOTTE JANE BOUTIQUE HOTEL 5 étoiles Nouvelle-Zélande**

**C'EST BON RESTAURANT AUSTRALIE CAIRNS**

**Position : chef de cuisine & Chef exécutif**

**Nombre de couvert par semaine : 1500**

**Banquet mensuel/ 1300**

**Food-Cost objectif 30% / obtenus en moyenne sur l’année 29%**

**Management d’une brigade de 15 personnes**

**Style de cuisine : cuisine du marché créative**

2 FEV 2000 au 1 SEPT 2006

**Restaurant le CHEVAL-BLANC (Carouge, GENEVE)**(3ans)

**Restaurant  LE CAFE DU MARCHE à GENEVE**(3 ans)

**Position : Chef de cuisine**

**Restaurant LE CAFE DU MARCHE élus meilleur bistro gastronomique de l’année 2005 13/20 au Gault-Millau avec de nombreuses parutions dans les journaux et dans différents guides.**

**Style de cuisine : cuisine française gastronomique, fusion méditerranéen**

**Nombre de couvert par semaine : 1000**

**Food-Cost objectif 30% / obtenus en moyenne sur l’année 27%**

**Management d’une brigade de 5 à 7 personnes**

**1 NOV 95 au 2 JAN 2000 :**

**Position : Commis à sous-chef**

**Hotel d'Angleterre 5 Star Boutique Hotel a Genève** avec Mr. Brant **Sous**-chef de Mr. ROUX (3 étoiles Michelin)

**Le PERRON Restaurant a Genève** avec Gérard Lebouhec (2 étoiles Michelin 17 /20 au Gault&Millau clé d’or)

**AUBERGE DU FLORIS a Genève** Claude LEGRAS (maître ouvrier de France) 2 étoile Michelin-17/20 Gault& Millau**,**

**AUBERGE DU LION D’OR a Genève** Gilles DUPONT & Tony BURN 16/20 at Gault &Millau, 2 star Michelin au restaurant le lion d’or Cologny,

**LE CASA-BLANCA Restaurant (TAHITI)** (une des meilleur table de Tahiti)

**Formation** :

**Sept 93 a Sept 95** **Apprentissage de cuisinier  Hôtel du Rhône (5 étoiles palace) Genève Suisse 2 étoiles Michelin-17 /20s au Gault& Millau Chef de cuisine : Gilles Dupont**

**DIPLOME : Certificat Fédéral de capacité**

**Concours culinaire Gastronomia  (4ème) meilleur apprenti**

**Activités** Dive Master: niveau 4 FFESSM Nitrox Chasse sous-marine, snorkelling,