Curriculum Vitae Vranckx Ewout

Persoonsgegevens

Naam Vranckx Voornaam Ewout

Adres Blvd. Anspach 188, 1000 Brussel, België

Hazendreef 23, 2920 Heide kalmthout, België

Telefoon +32 (0)476 52 24 34 (GSM)E-mail vranckxewout@hotmail.com

Geboortedatum en -plaats 14 september 1982, Merksem, België

Nationaliteit Belg

Burgerlijke staat Ongehuwd

Opleiding

• Specialisatiejaar Gastronomische keuken

- Hotelschool PIVA Antwerpen 01/09/2001 tot 30/06/2003

* Richting: Hotel - Keuken

• Basisopleiding

- Hotelschool PIVA Antwerpen 01/09/1998 tot 30/06/2001

* Richting: Hotel - Keuken

• Basisopleiding

– Hotelschool V.T.I Spijker, Hoogstraten 01/09/1994 tot 30/06/1998

* Richting: Hotel - Keuken

Stage School

Stages

• Le Bernardin - New York City, Midtown Manhatten (USA) 02/08/2007 - 15/08/2007 Chef: Chris Muller & Eric Ripert Michelin: ★★★ Korte stage interesse • Pierre Gagnaire - Paris 8arr, France 01/01/2006 - 30/01/2006 Chef: Michel Nave & Pierre Gagnaire Michelin: $\star\star\star$ Korte stage interesse • 'ADPA' Alain Ducasse au Plaza Athenée - Paris 8arr, France 08/05/2005 - 18/05/2005 Chef: Christophe Moret & Alain Ducasse Michelin: ★★★ Uitwisseling groupe ducasse • 'Relais & chateaux', Le Divellec - Paris 8arr, France 14/09/2003 - 16/02/2004 Chef: Jacques Le Divellec Michelin: $\star\star$ Stage via Europees project 'Da Vinci' • Hotel du Palais, Biarritz, France 05/04/2003 - 16/05/2003 Chef: Jean-Marie Gautier Michelin: \star Stage School • 'Relais & Chateaux' Cordeillan-Bages, Pauillac (Medoc) France 02/02/2002 - 15/04/2002 Chef: Thierry Marx Michelin: $\star\star$

Proffessionele Carrière

• Comme Chez Soi - Brussel (België)

25/09/2007 - ...

Chef: Lionel Rigolet & Pierre Wynants

Michelin: $\star\star$ Chef de Partie

• Pavillion 'Le Doyen' - Paris 8arr, France

01/02/2006 - 28/07/2007

Chef: Christian Le Squer

Michelin: $\star\star\star$

Demi-Chef de partie

• Le Louis XV - Alain Ducasse â Monte-Carlo (Monaco)

10/07/2005 - 30/12/2005

Chef: Franck Cerutti & Alain Ducasse

Michelin: $\star\star\star$

2de Commis de cuisine

- Spoon Food & Wine, Alain Ducasse - Paris 8
arr. (France)

01/04/2004 - 08/07/2005

Chef: Christophe Moret, David Bellin, Stéphane Colé

Michelin: geen Chef de Partie

Algemeen

• Talenkennis

- Nederlands: moedertaal

Engels: vloeiend spreken en schrijvenFrans: vloeiend spreken en schrijven

- Duits: basiskennis