

Philippe Tremblay

18 rue Principale

Sherbrooke, Qc

J8T 4P8

Tél : 514-888-8888

info@philippetremblay.com

Sommaire d'expérience

Dix-huit années d'expérience dans le domaine de la restauration. Solide compétence en coordination et gestion des activités menant à la préparation de plat gastronomique. Talent cultivé et enrichi à travers divers postes ayant mené à l'acquisition du Restaurant L'Envol.

Objectifs de carrière

Opérer une table Champêtre et agir à titre de consultant pour des entreprises en démarrage ou en difficulté dans le domaine de la restauration. Ouverture face aux opportunités pouvant mener à une satisfaction commune dans le monde des affaires.

Champs de compétences

Administration & gastronomie

- Gestion, confection, et préparation de fine cuisine métissée
- Instauration et mise sur pied de différents menus et de concepts uniques et originaux
- Recrutement, et administration de plusieurs employés en cuisine et en service
- Contrôle et assurance qualité
- Expertise en cuisine franco italienne, canadienne et régionale, et aux inspirations des produits du terroir québécois.
- Maîtrise des préparations et des cuissons en pâtisserie,
- Estimation et prise de commande des denrées, et maintien d'un bon inventaire
- Mise en place de méthodes de travail en respect des règles d'hygiène et de salubrité
- Création de pièces montées
- Coordination de la mise en place jour & soir

Expérience Professionnelle

| | |
|---|----------------|
| Chef propriétaire <i>Restaurant L'Envol</i> | 2004 à ce jour |
| Chef cuisinier <i>L'Orchidée</i> | 2004 |
| Assistant chef <i>Auberge Bonsecours</i> | 2003-2004 |
| Chef exécutif | 1997-2003 |
| Assistant chef et chef pâtissier <i>Gerardin Pâtisserie</i> | 1990-1997 |
| Chef Propriétaire <i>Le Sublime Pâtisserie</i> | 1994-1997 |

Formation & Perfectionnement

| | |
|---|-----------|
| Formation cycle 1 en vin | 2006 |
| SAQ | |
| Formation du compagnon de travail | 2004 |
| Revenu Canada | |
| Spécialisation en embauche, gestion, formation et coordination du personnel | 1999 |
| Gaétan Forget | |
| Formation en gestion élaboration des menus | 1996 |
| Diplôme accrédité par le M.A.P.A.Q. hygiène et salubrité court complet | |
| Diplôme en glacerie, confiserie, chocolaterie, et pâtisserie fine | 1991 |
| Diplôme en pâtisserie de restaurant | 1990 |
| Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec | |
| Diplôme en cuisine professionnelle | 1987-1989 |
| Centre des métiers spécialisés de Sherbrooke | |