**Dominique Poirier**

**514-816-5206**

[Dom2p6@hotmail.com](mailto:Dom2p6@hotmail.com)

**Formation :**

Cuisine d'établissement + certification mapaq

Calixa-Lavallé, Réussi 2002

Boucherie de détail + certification mapaq

Calixa-Lavallé, Réussi 2009

**Expériences :**

Chef Traiteur, Alexis le gourmand

Coût de revient, mise en marchée, contrôle des pertes, inventaires, inspiration

Chef de cuisine bistro

Grill, petite carte, table d'hôte, menu a partager

Sous-chef, Auberge de nos aieux

Terroir, produits regionnaux, production, service du soir

Expérience gastronomique cinq services

Sous-chef, cabaret du roy

Terroir et gibier, prise d'inventaire, banquets, horaire, fournisseur

Expérience gastronomique cinq services

Chef garde-manger froid, centre des congrès Rimouski

Coktail, banquets, inspirations, créativitées

Expérience coktail dinatoire

Chef de parti-chaud, camp de travail, Colombie-Britanique

Menu du jour, production, service du soir

Grillardin, Auberge La muse

Responsible de production, terroir, produits régionaux, reste debout longtemps

Grillardin, Steak-frites

Rapiditée d'exécution, tolérence au stress

Cuisinier froid, Université de Montréal

Réquisition, créativitées, innitiative

Expériences pertinentes en boucherie

Portionnage, coupe, parrage, désossage