

SÉBASTIEN SAVARD-WISTAFF

548 Leblanc Est • Longueuil, Québec J4J 1L9
seb.savard@live.com • (514) 467-7014

SOMMAIRE DES QUALIFICATIONS

Expérimenté et dédié au métier de Chef Cuisinier pendant de nombreuses années, à la gestion d'établissement à vocation de restauration ainsi qu'à la direction des opérations de lieu et d'exercice culinaire.

- Habileté à travailler sous pression ainsi qu'à l'intérieur de délais restreint.
- Bonne connaissance des systèmes de Standardisation.
- Créatif tout en respectant les standards et la vocation de l'établissement.
- Excellente aptitude à gérer son temps et ses tâches.
- Bonne connaissance des logiciels informatiques Microsoft (Word, Excel, Outlook, etc.)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Travailleur autonome comme cuisinier ou chef depuis Octobre 2018

SODEXO ,— Montréal, Québec 2015 à 2019

Directeur de compte

Gérer des campements en site éloigner.

SODEXO , SOCIÉTÉ CANADIENNE DU CANCER — Montréal, Québec 2014 et 2015

Chef Gestionnaire

Gérer une nouvelle cafétéria de la division Santé Sodexo. Respecter les budgets émis par le client. Implantation des systèmes HACCP. Créer des menus adaptés à une clientèle demandant des attentions particulières. Former l'équipe de travail et s'occuper des commandes, inventaires et autres comptes payables.

EMPLOI EN CUISINE — CUISINIER ET/OU CHEF 1999 à 2014

- • Préparation du jour, cuisinier de ligne, chef de ligne et autres.
- • Création de menu complet et varier (déjeuner/dîner/souper/vegan/sans gluten).
- • Création de tables d'hôte rapides et abordables hebdomadaires pour le lunch en semaine.
- • Création de tables d'hôtes originales et inventives respectant l'identité de l'établissement.
- • Embauche, formation et direction de l'équipe cuisine. (Jusqu' à 80 employés)
- • Évènement pour la télévision, plateau de cinéma, artistes, etc.
- • Respect des budgets, inventaire, etc.
- • Banquet, réception et traiteur pour mariages, évènement corporatif, lancement de disque, etc.
- • PGA Tour Canada (Responsable des concessions et de l'espace VIP des Joueurs).

AUTRES

- ✓ Certificat en gestion des ressources humaines (UQAM)
- ✓ ASP Cuisine du marché (École hôtelière des Laurentides)
- ✓ Certificat MAPAQ gestionnaire