

# Curriculum Vitae de Emmanuel Keedwell

## Diplôme :

- Diplôme d'études secondaires en 1997
- Diplôme d'étude professionnelle en cuisine en 1998
- Attestation décoration culinaire (formation Natrel) ITHQ 1998
- Attestation finition à l'assiette (formation Natrel) ITHQ 2002

## Formation :

- Formation Clients Plus, Tourisme MemphréMagog.
- Expérimentation culinaire sur les gibiers sauvages.
- Grands et petits (débitage, transformation et cuisson).
- Formation en charcuterie, en poissons mollusques, offert par l'employeur (Restaurant La Tavola di Roberto).

## Expérience de métier :

- Connaissance en boucherie (débitage, coupes, charcuteries et marinage).
- Connaissance en confiserie, pâtisserie et chocolaterie. Connaissance de la fabrication et manipulation de pâte fraîche.
- Connaissance informatique sur Word et Excel.

## Expérience professionnelle :

2014-2016: **Nom** : Restaurant Le Bouillon **Poste** : Chef de cuisine

- Responsable des achats.
- Gestion de cuisine.
- Gestion de personnel.
- Création des menus.

2013-2014: **Nom** : Resto/Bar Le Christie's **Poste** : Chef exécutif

- Responsable des achats.
- Gestion de cuisine.
- Gestion du personnel.
- Création des menus.

2012-2013: **Nom** : Marina du Lac-Masson **Poste** : Consultant de cuisine

- Planifier et organiser la mise en marché des restaurants de la marina.
- Entrevue et embauche.
- Création des menus.

## Curriculum vitae page 2

2009-2012: **Nom** : Restaurant Viennetta de Lachute. **Poste** : Chef exécutif  
-Responsable de la production et du service de cuisine Création des menus. --Gestion de coût de Gestion du personnel

2008-2009: **Nom** : Résidence Pierrefonds. **Nom** : Chef exécutif Responsable de cuisine.  
-Gestion, supervision et formation du personnel.  
-Gestion des coûts de cuisine.  
-Responsable hygiène culinaire.

2007-2008: **Nom** : Club Laval sur le Lac. **Poste** : Chef.  
-Responsable des banquets.  
-Gestion du personnel.  
-Responsable de la cuisine principale.

2006-2007: **Nom** : Hôtel Le Chantecler (St-Adèle). **Poste** : Chef exécutif  
-Responsable des buffets et banquets.  
-Responsable du restaurant.  
-Gestion des coûts.  
-Gestion du personnel.  
-Responsable des achats.  
-Responsable de l'hygiène.  
-Création des menus.

2005-2006: **Nom**: Lady of the lake (micro-brasserie). **Poste**: Sous-chef et chef par intérim).  
-Création de menus, utilisation d'un produit du terroir, la bière, les viandes (cerf, wapiti et caribou).  
-Utilisation des particularités régionales.  
-Gestion des coûts de cuisine et du personnel du restaurant.  
-Assurer une présentation distincte.

2003-2005: **Nom** : Hôtel Delta Sherbrooke et centre des congrès.  
**Poste** : Sous-chef et chef exécutif par intérim).

-Responsable des achats: banquet, buffet, le Murville.  
-Prise d'inventaire.  
-Gestion du personnel de cuisine.  
-Création de menus (planification des banquets et des mariages).  
-Dispenser les formations culinaires de pâtes et fruits de mers.

## Curriculum vitae Page 3

2002-2003: **Nom** : Manoir des Sables **Poste** : Sous-chef.  
Sous-chef au service du soir: fine cuisine Française, banquet buffet.  
-Gérer le personnel de cuisine et plonge.  
-Création des menus de soirée.

2001-2002: **Nom** : Auberge Estrimont **Poste** : Sous-chef.  
-Gestion du personnel de cuisine.  
-Création des menus.  
-Assurer le service banquet et table d'hôte du soir.  
-Établir un calendrier de conservation des denrées périssables.  
-Maintenir une bonne hygiène de cuisine.

1999-2001 : **Nom** : Restaurant La Tavola di Roberto **Poste** : sous-chef.  
-Gestion du personnel de la cuisine.  
-Coordination du fonctionnement de la cuisine.  
-Responsable de la mise en place pour chacun des services.  
-Création des menus table d'hôte. Responsable des commandes et l'approvisionnement.  
-Établir un calendrier de conservation des denrées périssables.  
-Maintenir et gérer l'hygiène de la cuisine.

2000 : (hiver) **Nom** : Hôtel Radisson **Poste** : sous-chef.  
-Coordination du fonctionnement de la cuisine.  
-Responsable de la mise en place pour le service du soir. Responsable des banquets.  
-Établir un calendrier de conservation des denrées périssables.

### **Aptitude personnel :**

- Sens du leadership.
- Esprit d'initiative (prise rapide de décisions).
- Souci du travail bien fait.
- Sens des responsabilités et de l'organisation.
- Connaissance solide de la logistique culinaire.
- Efficace à travailler sous pression.
- Ouvert aux critiques constructives.
- Langues.
- Anglais scolaire.

Emmanuel Keedwell (Chef cuisinier)  
Tel : 514.690.8426  
ipitone@hotmail.com