



Joël VEYSSIERE

06.12.59.71.59

jv@joelveyssiere.com

47 ans Marié, deux enfants

La Maison du Danemark Groupe des Frères Blanc
Chef des Cuisines Janvier 2011 à ce jour

Deux restaurants :

Le Copenhague : Restaurant Gastronomique Ticket moyen : 110 euros

Le Flora Danica : Brasserie de Luxe Ticket moyen : 60 euros

La boutique :

Take Away, Prestation traiteur (1/600pers)

Management d'une brigade de 33 cuisiniers et 11 plongeurs
Gestion des commandes / cout matière / prime cost / HACCP

« Au Pied de Cochon » Brasserie Ouverte 24h/24h
Groupe des Frères blanc

Chef de Cuisine Septembre 2004 à Janvier 2011

Management d'une brigade de : 26 cuisiniers et 12 plongeurs.

Création et élaboration des cartes et fiches techniques
Participation à la création du livre « Au Pied de Cochon » Elaboration de 30 recettes et photos
Gestion des achats /cout matière /prime cost/ 240.000 couverts par an.

Emissions tv :Petitrenaud, Lci , Nrj Paris...

Festival culinaire de Montréal en lumière Février 2009 :
Thème Paris, intervention sur la chaine RDI en direct.

Hôtel Hilton Roissy 387 chambres
Premier sous-chef des cuisines 2001 à 2004

3 restaurants, un bar et room-service, 24 salles de réunions.

Compétences spécifiques.

- ✓ Management d'une brigade de 22 personnes
- ✓ Gestion et création de menu pour banquet à thèmes
- ✓ Mise en place et maintien des standards
- ✓ Mise en place des méthodes HACCP
- ✓ Organisation et animation de sessions de formation interne

1999/2001

CEFAA-Villepinte.
Formateur cuisine

Compétences spécifiques.

- ✓ Formation aux techniques culinaires
- ✓ Mise en place d'évaluation et suivi
- ✓ Préparation au CAP / BEP

1996/1999

**Société SHR-Eurest Monaco / Nice
Chef / Gérant**

Compétences spécifiques.

- ✓ Management d'équipe (12 à 15 personnes)
- ✓ Mise en place des méthodes HACCP
- ✓ Gestion des coûts et des achats

1994/1996

**Hôtel NEGRESKO Nice 2* Michelin
Chef de Partie et remplacement du second de cuisine**

Chef de cuisine : Mr Dominique Le Stanc

1989/1994

**Restaurant SOSTHENE - Besançon 25.
Propriétaire et Chef de Cuisine**

Membre de la chaîne des rôtisseurs. Référence Bottin gourmand 1994

Compétences spécifiques.

- ✓ Relation clientèle et financières
- ✓ Maître d'apprentissage

1985/1988

Commis de cuisine

Hôtel Albert 1^{er} - Chamonix 74 - 1*Michelin

Hôtel Méridien Etoile - Paris 75 - Restaurant « Le Clos Longchamp » 1* Michelin

Hôtel Plaza Athénée - Paris 75

Service national à l'Hôtel Matignon (en cuisine au *service du 1er ministre*) - Paris 75

1983 /1985

Apprenti en cuisine

Restaurant Les Cultivateurs- Amiens (80)

Concours du meilleur apprenti de France

Formations

2004 : Formation d'anglais

2003 : Stage chez Alain Ducasse, centre de formation Argenteuil

2003 : Stage formation de manager interne Hilton

1985 : CAP cuisine classique en alternance

1983 : Brevet des collèges