



Michele MANZINI

Chef de cuisine

Né le 15 avril 1960
à Modène (Italie)
Nationalité italienne
Permis B



06.27.02.67.29



michele.manzini@free.fr



185 T Avenue de Fabron
06200 NICE

Depuis 1996 j'ai travaillé alternativement en France et en Italie, en CDI ou en saison, à la mer ou à la montagne. Voici la liste très restreinte de quelques-uns des postes que j'ai occupés pendant cette période.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES EN FRANCE PARMIS LES PLUS RÉCENTES

RESTAURANT « MARCELLO » à Marseille

SAISON D'ÉTÉ 2019

Chef de cuisine → Bar à vin italien. Cuisine italienne et méditerranéenne. Formule « Antipasti » & Tapas.

RESTAURANT « LE TERRASSE CAFÉ » à Megève

SAISONS D'HIVER 2017 – 2018 ; 2016 – 2017 ;
2015 – 2016 ; 2014 – 2015

Chef de cuisine → Cuisine de brasserie. Gros débit (jusqu'à 600 couverts/service).

BRASSERIE « LE 1950 » aux Arcs 1950

SAISONS D'ÉTÉ 2016

Chef de cuisine → Cuisine traditionnelle française. Service à la carte et soirées thématique.

RESTAURANT « LA TERRASSE » DE L'HÔTEL « LA VILLA » (Relais & Châteaux) à Calvi

SAISONS D'ÉTÉ 2013

Chef de cuisine → Ancien restaurant d'été de l'hôtel ouvert de juin à septembre. Cuisine italienne et méditerranéenne. Produits de très haute qualité.

FORMATION

Diplôme de cuisine obtenu à
l'École Hôtelière de Cervia en Italie

COMPÉTENCES

CUISINE

Cuisine méditerranéenne et « fusion du monde ».
Capacité de travailler seul et en équipe et d'encadrer une brigade. Rapports avec les fournisseurs. Gestion des achats et du stockage des marchandises. Calcul des prix de revient. Réalisation des fiches techniques. Connaissance et respect des normes HACCP. Élaboration ou adaptation de cartes et menus.

INFORMATIQUE

Traitement de textes et tableurs sous Windows et Linux. Logiciels de gestion des stocks.

LANGUES

Français et
Italien
courant

Anglais
intermédiaire

EMPLOIS OCCUPÉS EN FRANCE AVANT 2014

EMPLOIS SAISONNIERS

ÉTÉ 2013	Restaurant « La Terrasse » de l'Hôtel « La Villa » - Relais & Châteaux à Calvi Restaurant d'été de l'hôtel ouvert du 15 juin au 15 septembre Cuisine de luxe méditerranéenne/italienne Chef de cuisine
HIVER 2012-2013	Village de vacance « Marcinelle en montagne » à St. Nicolas la Chapelle Menus pensionnaires et soirées savoyardes Chef des cuisines
ÉTÉ 2011	Restaurant « Les Galets » à Serriera Plage Cuisine méditerranéenne/corse Chef de cuisine Village de vacances « Air Sport Soleil » à Hyères Cuisine de qualité (90% de produits frais). Deux menus pensionnaires par jour pour 200 personnes, banquets et grands buffets Chef de cuisine
ÉTÉ 2009	Restaurant « Maui Plage » à Golfe Juan – Vallauris Cuisine méditerranéenne Chef de cuisine
ÉTÉ 2007	Restaurant du Domaine « Riva Bella » à Aleria Cuisine traditionnelle, plats et menus végétariens et soirées thématiques Chef de cuisine
ÉTÉ 2005	Restaurant « Le Cristal » à Superdévoluy Cuisine traditionnelle et montagnarde Chef de cuisine
HIVER 2004-2005	Restaurant « Pizzangelo » à Bormes les Mimosas Cuisine traditionnelle italienne Chef de cuisine
ÉTÉ 2002	Hôtel « Villa provençale » à Cavalaire sur mer Cuisine méditerranéenne, produits du marché Cuisinier autonome
ÉTÉ 2001	Restaurant « La pile d'assiette » à Soulac sur mer Cuisine semi gastronomique utilisant des produits du Sud-ouest Chef de cuisine
ÉTÉ 2000	Village de vacances « Relais Soleil » à l'Alpe d'Huez Cuisine de collectivité soignée. Service à l'assiette. Chef de cuisine
HIVER 1999-2000	Hôtel Logis « L'enclos des lauriers roses » à Cabrières Cuisine semi gastronomique aux accents de Provence Cuisinier autonome

EMPLOIS FIXES

26/ 01/ 04 – 30/ 03/ 05	Restaurant « Cerrutea's Café » à Nice Cuisine raffinée, service du midi très rapide Chef de cuisine
10/10/97 – 30/09/98	Brasserie « Le Courbet » à Nîmes Cuisine de brasserie à très gros débit Chef de cuisine
12/ 01/ 96 – 30/ 09/ 1997	Restaurant « Le fou du roi » à Nîmes Cuisine méditerranéenne et Tapas Chef de cuisine