



# 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 comme à la montagne. Voici la liste des postes les plus récents que j'ai occupés pendant cette période.

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES EN FRANCE LES PLUS RÉCENTES

### RESTAURANT « MARCELLO » à Marseille

SAISON D'ÉTÉ 2019

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

### RESTAURANT D'ALTITUDE « LE TERRASSE CAFÉ » à Megève

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

Chef de cuisine → Cuisine de brasserie : cuisine française traditionnelle, italienne et savoyarde. Gros débit (jusqu'à 600 couverts en un seule service. Brigade de 9 personnes).

### BRASSERIE « LE 1950 » aux Arcs 1950

SAISON D'ÉTÉ 2016

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

### RESTAURANT DE L'ÉTABLISSEMENT « PERLA DI MARE » à Ghisonaccia

SAISON D'ÉTÉ 2014

Chef de cuisine → Cuisine méditerranéenne traditionnelle, menus pensionnaires, spécialités asiatiques et soirées thématiques.

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

SAISON D'ÉTÉ 2013

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

## FORMATION

Diplôme de cuisine obtenu à  
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 2013

### EMPLOIS SAISONNIERS

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

### EMPLOIS FIXES

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