



Michele MANZINI

Chef de cuisine

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



07.58.60.23.45



michele.manzini@free.fr



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. De retour en France en 2022, j'ai décidé de m'y établir définitivement. Voici la liste restreinte de quelques-uns des postes les plus récentes que j'ai occupés pendant cette période suivie de celle des places précédentes.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES EN FRANCE PARMIS LES PLUS RÉCENTES

VILLA « LA REINE DES MERS » à Cannes

JUIN - JUILLET 2023 : Chef à domicile. → Cuisine méditerranéenne et « cuisine du monde ».

RESTAURANT « LA CAMBUSE » à Cap d'Ail

OCTOBRE 2022 - AVRIL 2023 : Chef de cuisine dans le cadre du remplacement de l'ancien chef de cuisine tombé malade → Restaurant méditerranéen. Service de midi entre 40 et 80 couverts. Carte, ardoise et plat(s) du jour. Brigade de 2-3 personnes.

RESTAURANT « LE VIAÏPI » à La Joue du Loup

SAISON D'HIVER 2021-2022 : Chef de cuisine → Restaurant d'altitude. Gros débit. Cuisine méditerranéenne et montagnarde. Brigade de 6 personnes.

RESTAURANT de l'« HÔTEL DU HAMEAU » à La Foux d'Allos

SAISON D'ÉTÉ 2021 : Chef de cuisine → Cuisine française traditionnelle, italienne et provençale. Carte et menus pensionnaires. Brigade de 3 personnes.

RESTAURANT « MARCELLO » à Marseille

SAISON D'ÉTÉ 2019 : Chef de cuisine → Bar à vin italien. Cuisine italienne et méditerranéenne. Formule « Antipasti » & Tapas. Brigade de 6 personnes.

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). 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 thématique. Brigade de 4 personnes.

RESTAURANT « LA TERRASSE » DE L'HÔTEL

« LA VILLA » (Relais & Châteaux) à Calvi

SAISON D'ÉTÉ 2013 : Chef de cuisine → Ancien restaurant d'été de l'hôtel. Cuisine italienne et méditerranéenne. Brigade de 4 personnes.

FORMATION

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

COMPÉTENCES

CUISINE

Cuisine italienne, méditerranéenne et saveurs exotiques.

Capacité de travailler seul et en équipe et d'encadrer une brigade.

Gestion des achats et du stockage des marchandises. Calcul des prix de revient. Réalisation des fiches techniques.

Connaissance et respect des normes HACCP.

Élaboration et 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		
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
ÉTÉ 2009	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 2007	Restaurant « Maui Plage » à Golfe Juan – Vallauris Cuisine méditerranéenne	→ Chef de cuisine
ÉTÉ 2005	Restaurant du Domaine « Riva Bella » à Aleria Cuisine traditionnelle, plats et menus végétariens et soirées thématiques	→ Chef de cuisine
HIVER 2004-2005	Restaurant « Le Cristal » à Superdévoluy Cuisine traditionnelle et montagnarde	→ Chef de cuisine
ÉTÉ 2002	Restaurant « Pizzangelo » à Bormes les Mimosas Cuisine traditionnelle italienne	→ Chef de cuisine
ÉTÉ 2001	Hôtel « Villa provençale » à Cavalaire sur mer Cuisine méditerranéenne, produits du marché	→ Cuisinier autonome
ÉTÉ 2000	Restaurant « La pile d'assiette » à Soulac sur mer Cuisine semi gastronomique utilisant des produits du Sud-ouest	→ Chef de cuisine
HIVER 1999-2000	Village de vacances « Relais Soleil » à l'Alpe d'Huez Deux menus journaliers. Service à l'assiette	→ Chef de cuisine
ÉTÉ 1999	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 raffi née, 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 30/09/97	Restaurant « Le fou du roi » à Nîmes Cuisine méditerranéenne et Tapas	→ Chef de cuisine

Filet de boeuf avec polenta, cèpes et petits légumes



Trilogie de spécialités savoyardes



Salade façon Thai



Oreille d'éléphant



Duo de Tartares (légumes et poisson) et coulis de betteraves rouges



Dessert du jour

