

# Combe Cedric



Chef exécutif

Nationalité: Française

Date de naissance: 7 août 1977

Situation de famille: Célibataire

Disponibilité : court préavis



## RÉSUMÉ

Six ans d'expérience en tant que chef de cuisine et douze ans en tant que chef exécutif dans des hôtels de luxe et restaurants de 4 à 5 étoiles, dans de petites et grandes structures avec des salles de banquet et de séminaire. Je suis parfaitement qualifié pour gérer une petite ou une grande équipe de cuisine, 1/10 points de vente, jusqu'à 70 employés et 600 clients quotidiens

J'ai également une vaste expérience en ouverture et en rénovation de restaurant et d'hôtels.

Les bases de ma cuisine sont la nouvelle cuisine gastronomique française. Mon style:

(Cuisine-fusion-bistronomique-creative-du-marché). Mais adapté à l'environnement et aux clients. J'ai beaucoup d'expérience à travers le monde, je suis organisé, méthodique, rigoureux, persistant et honnête. Je maîtrise particulièrement la gestion des coûts alimentaires et la réduction des pertes. J'ai l'esprit d'équipe, la passion pour mon métier, mais aussi pour la transmission la Formation de la nouvelle génération de chef.

**CUISINE MAITRISÉ :** Cuisine française gastronomique, Méditerranéenne, Italienne, Arabe, Créole, Continentale, Thaï, Japonaise, Chinoise, Indienne, Pâtisseries et Panification. Hygiène HACCP, **COMPÉTENCES & QUALITÉS**

Connaissance parfaite des logiciels de contrôle et de gestion des coûts

(PRESTO, MMS, MICROS-FIDELIO, MICROSOFT, OFFICE et PROJECT) Calculations des coûts (food cost)

Professionalisme, créativité, expertise culinaire, souci du détail, cohérence, concepts, Banquet

/ Cocktail /traiteur, sélection des ingrédients de qualité, sélection des fournisseurs, Régularité,

Contrôle des portions, propreté, hygiène, sécurité professionnels, planification, supervision,

Gestion des stocks, contrôle des coûts, réduction des coûts, tâches administratives, cadence,

Décisionnaire, atteindre des objectifs, communication, organisation, Responsabilité, Motivation,

Consolidation d'équipe, Team Player, Service client, Sens des affaires, Satisfaction clientèles,

**PARUTION :** (Élu «Bistro de l'année 2005» à Genève Suisse) de nombreux articles dans des

magazines et guide noté (13/20 chez Gault & Millau) Restaurant LE CAFE DU MARCHE GENEVE

.Publication d'un livre de cuisine marocaine avec Marie-Claire

Centres d'intérêts: PADI dive-master: Niveau 4 FFESSM NITROX plongée sous-marine, snorkeling. Passion des grands espaces naturels.

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



PADI

(Janvier 2019- PRÉSENT) Position: guide de plongée sous-marine saisonnier en Thaïlande + conseiller culinaire consultant



HOME  
Madagascar  
THE RESIDENCE

(Novembre 2017 à Novembre 2018) Home—the-résidence hôtel front de mer avec plage privé 4 étoiles à Madagascar

**Poste:** Directeur de la restauration **Description:** (30 villas et appartements de luxe) 1 restaurant fusion bistronomique 100 places Gérer, diriger l'équipe de restauration, recruter, former et évaluer le personnel (équipes de 20 personnes) (100 à 300 couvert jour en saisons)

- ★ Création du concept de restauration, Calculations des ratios, des coûts matière, Suivre de la marge brute, Fixer les prix de vente. Élaboration des Fiches Techniques et procédure d'inventaire augmentation du chiffre d'affaires de 18%
- ★ Superviser la production des aliments en respectant l'hygiène et Les procédures HACCP, et qu'elle soit toujours respectées à 100%
- ★ Mise au point d'un processus visant à réduire le gaspillage et à améliorer le roulement des matières premières. Augmentation des coefficients multiplicateurs (47% à 30% de food cost)
- ★ Gestion des relations avec les fournisseurs, négociation des prix, permettant d'économiser 15% sur le budget
- ★ Restructuré l'agencement du restaurant et de la cuisine afin de maximiser son potentiel pour accroître la satisfaction et la fidélité des clients
- ★ Superviser la préparation et la production des aliments, en assurant la sécurité des aliments, la propreté, les procédures d'hygiène sont toujours respectées à 100% aux normes HACCP et ISO 22000



ANGSANA  
BALACLAVA MAURITIUS

(Juin 2016 - septembre 2017) ANGSANA BALACLAVA (Groupe Banyan Tree) Île Maurice 5 étoile hôtel avec plage privé

**Position:** Chef exécutif **Description:** hôtel de 52 chambres, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant en bord de mer, 1 restaurant indien + services en chambres+ banquet. Cuisine: fusion créative franco-asiatique Nombre de couverts par semaine: 1050/1500 Banquet mensuel 1200

- ★ Gérer, diriger l'équipe de cuisine, recruter, former et évaluer le personnel (équipes de 30 personnes)
- ★ Création d'un nouveau concept de menu demi-pension avec 4 entrées, 4 plats, 4 desserts, rotation sur 10 jours et nouveaux menus à la carte
- ★ Superviser la production des aliments en respectant l'hygiène et Les procédures HACCP, qu'elle soit toujours respectées à 100%
- ★ organisation de banquets et de réceptions, nous avons eu en moyennes 80 évènements de grosse envergure par année.
- ★ Objectif mensuel du coût de la nourriture utilisée, coefficients multiplicateurs (food cost) résultat attendu par la direction 33% dirigé 32,5%
- ★ Collaboration étroite avec le responsable de l'approvisionnement en alimentation pour les choix, la qualité et le prix des marchandises
- ★ Mise au point de systèmes de contrôle pour les achats, les stocks, qui rejoint l'inventaire de fin de mois
- ★ Mise au point d'un processus visant à réduire le gaspillage et à améliorer le roulement des matières premières.



+66829577432



<https://www.linkedin.com/in/cedric-combe-a2524669>



74500 Perrignier Haute-Savoie France



ced.combe77@gmail.com



live:cedric.combe77

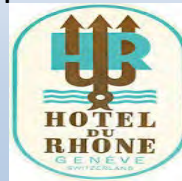


<http://cedric-combe.com/>

**DIPLÔME:** Ecole Professionnelle de Genève  
certificat fédéral de capacité en art culinaire  
Concours culinaire Gastronomica  
(4ème) meilleur apprenti de suisse

**Formation :**

Sept 93 à Sept 95 Apprentissage de cuisinier  
Hôtel du Rhône (5 étoiles palace) Genève Suisse  
2 étoiles Michelin-17 /20s au Gault & Millau  
Chef de cuisine : Gilles Dupont



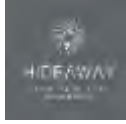
BANYAN TREE  
HOTELS & RESORTS



(Novembre 2014 - février 2016) Maikhao Dream and Spa 5 étoiles Villa hôtel à Phuket en Thaïlande

**Position:** Chef exécutif **Description:** Hôtel de charme de 22 villa de luxe de 457 m<sup>2</sup>, 1 restaurant gastronomique fusion français et asiatique, 1 restaurant en bord de mer, 1 bar et tapas avec vue sur la mer. Nombre de couverts par semaine: 500/800

- ★ Gérer, diriger l'équipe de cuisine, recruter, former et évaluer le personnel (équipes de 25 personnes).
- ★ Création d'un nouveau concept de menu: cuisine gastro- fusion-asiatique, menus diététique pour le spa et menu pour le bar à tapas
- ★ Démonstration des techniques culinaires au personnel pour assurer la préparation, la présentation et la qualité des nouveaux menus.
- ★ Gestion des commandes et des stocks, calcul du coût des aliments et de la main-d'œuvre, budgétisation et prévisions
- ★ Objectif mensuel du coût des aliments 29% réalisé 25%
- ★ Superviser la préparation et la production des aliments, en assurant la sécurité des aliments, la propreté, les procédures d'hygiène sont toujours respectées à 100% aux normes HACCP et ISO 22000
- ★ contrôle des achats, des stocks, des ventes pour garantir un bon inventaire en fin de mois



(Avril 2014 à septembre 2014) Hideaway Beach Resort & Spa Maldives Hôtel 5 étoiles - Ile Privée

**Position:** Chef Exécutif **Consultant pour la réouverture de l'hôtel** **Description:** 110 bungalows et villas de luxe 5x restaurant .1 méditerranéenne, 1 asiatique, 1 grill pizza ,1 Teppanyaki ,1 gastronomique niveau étoilé Michelin

- ★ Élaborer les plans des cuisines aux normes professionnelles et sanitaire, Sélectionné et négociation avec les fournisseurs d'équipements professionnelles, achat des équipements de cuisine et de restaurant, contrôle des délais de livraison et installation
- ★ Mise en place de tout le matériel, démarrage du nouveau matériel, mise au point des procédures d'utilisation, normalisation des normes d'hygiène et sécurité aux normes HACCP et ISO 22000
- ★ Finaliser le recrutement, la formation et de l'évaluation de 51 chefs, 65 serveurs, 19 plongeurs
- ★ Création des menus et costing pour tous les restaurants, création de la liste des fournisseurs et gestion du processus de livraison avec le service des achats, Mise en place des systèmes d'achat, de contrôle des stocks et de comptabilité fournisseurs pour les sous-chefs
- ★ Gestion de l'ouverture en douceur, puis de l'inauguration. gérer la passation avec le nouveau exécutif chef



(Septembre 2013 à mars 2014) : guide de plongée sous-marine saisonnier en Thaïlande

+ Conseiller culinaire consultant + formation officiel française en matière d'hygiène HACCP et ISO 22000



(Septembre 2011 à août 2013) Hôtel Villa Mandarine 5 étoiles Rabat Maroc

**Position:** Chef exécutif **Description:** Hôtel de charme de 36 chambres 1 restaurant Cuisine créative-fusion-franco-marocaine au Niveau étoilé Michelin Nombre de couverts par semaine: 2100 /Banquet mensuel 1800. La Villa Mandarine est une référence pour les diplomates, les représentants du gouvernement et les hommes d'affaires. Traveler's 'Choice Award 2013 reconnu comme l'une des meilleures tables du Maroc. Edition d'un livre de cuisine marocaine au Edition marie clair, en partenariat avec un autre chef

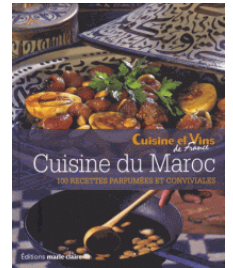
- ★ Gérer, diriger l'équipe de cuisine, recruter, former et évaluer le personnel (équipes de 28 personnes).
- ★ Élaboration des menus et costing, supervision et formation du personnel, dénicher de nouveau fournisseurs et les meilleurs produit du pays et négocier la constance et la qualité des livraisons
- ★ Superviser la préparation et la production des aliments, en assurant la sécurité des aliments, la propreté, les procédures d'hygiène sont toujours respectées à 100% aux normes d'hygiène HACCP et ISO 22000
- ★ contrôle des achats, des stocks, des ventes pour garantir un bon inventaire en fin de mois
- ★ Objectif mensuel du coût des aliments 32% réalisé 28%



(Juin 2010 à juin 2011) Restaurant français CHEZ-VOUS à MUMBAI, Inde

**Position:** Chef exécutif (propriétaire) **Description** premier restaurant français de Mumbai, Cuisine: Cuisine gastronomique française et fusion méditerranéenne, Nombre de couverts par semaine: 2000 / traiteur mensuel 3000

- ★ Création du 1er restaurant français à Mumbai (Bombay) Élaboration et mise en œuvre d'une stratégie marketing innovante, stratégie commerciale pour la restauration, gestion du concept d'ouverture
- ★ Budgétiser toute les dépenses et élaboration de la stratégie de retours sur investissement
- ★ Administrées les dépôts et paiements, contrôler les dépenses pour ne pas dépasser le budget, et garantir les objectifs de revenus
- ★ Mise en place de programmes innovants pour fidéliser les employées et réduire les coûts
- ★ Responsable du recrutement, de la formation et de l'évaluation de 50 personnes
- ★ Conception du restaurant et de la cuisine, achat d'équipement de cuisine et de restaurant, mise en place du matériel, démarrage du nouveau matériel, normalisation de la norme d'hygiène,
- ★ Créer les menus et établir les coûts, les fiches techniques, dénicher et former les fournisseurs et gérer le processus de livraison
- ★ Objectif mensuel du coût de la nourriture: 30% dirigé, 24%
- ★ Augmenter le chiffre d'affaire par la fidélisation de la clientèle, avec une excellence tant au niveau du service que de la nourriture



(DEC 2008 to DEC 2009) The OURE LODGE, 4 étoiles luxe, îles de pin Nouvelle-Calédonie

**Position:** Chef exécutif **Description:** Hôtel de charme avec 30 bungalows privés, cuisine gastronomique française, fusion méditerranéenne avec des inspirations cuisine locale, Nombre de couverts par semaine: 1050/ Banquet mensuel 500

- ★ Établissement d'un restaurant gastronomique et passage de 3 étoiles à 4 étoiles luxe
- ★ Gérer, diriger l'équipe de cuisine, recruter, former et évaluer du personnel (équipes de 12 personnes).
- ★ organisation d'une réunion matin et soir précédant le quart de travail pour informer le personnel des caractéristiques quotidiennes et des réservations et renforcer les compétences et le team-building.
- ★ Élaboration des menus et costing, formation du directeur des achats, dénicher de nouveaux fournisseurs et les meilleurs produits du pays et négocier la constance et la qualité des livraisons, le maintien de la fraîcheur et la qualité des aliments (2 livraisons par mois seulement)
- ★ Développement de technique de préparation de conservation des aliments et un système de commande minimisant le gaspillage.
- ★ Création de standard d'excellence de qualité et présentation des aliments afin de garantir le respect des normes des restaurants Objectif mensuel du coût de la nourriture: 35% dirigé, 31%



(AVRIL 2008 à novembre 2008) tour du monde et formation à la plongée sous-marine (Dive Master)



Award Winning French Restaurant, Cairns QLD (OCT 2006 à MAR 2008) THE CHARLOTTE JANE hôtel de charme 5 étoiles Nouvelle-Zélande et C'EST BON RESTAURANT Cairns Australie

**Position:** Chef exécutif & chef de cuisine **Description:** Elu meilleur restaurant du Queensland pendant mon mandat Nombre de couverts 1 500 / Banquet 1300 Cuisine: Cuisine française gastronomique. Cuisine de marché créative, fusion méditerranéenne

- ★ Gérer, diriger l'équipe de cuisine, recruter, former et évaluer le personnel (équipes de 15 personnes).
- ★ Créer et mettre en œuvre de nouveaux menus méditerranéen gastronomique, mais adapté à la culture australienne
- ★ Superviser la coordination de tout le personnel de cuisine. Surveiller les coûts opérationnels
- ★ Promouvoir les plats du menu en salles, formation dans le cadre du perfectionnement du personnel
- ★ Création de standard d'excellence de qualité et présentation des aliments afin de garantir le respect des normes des restaurants.
- ★ Objectif mensuel du coût de la nourriture 30% dirigé 29%



**Gault & Millau**  
Guide Suisse

(FEV 2000 à SEPT 2006) Restaurant LE CAFÉ DU MARCHE, LE CHEVAL-BLANC Genève SUISSE

**Position:** chef de cuisine (propriétaire, associé) **Description:** Le CAFE DU MARCHE a été élu «bistrot de l'année 2005» couverture du guide, parution de nombreux articles dans les magazines et les guides gastronomique. 13/20 chez Gault & Millau, Restaurant Le CHEVAL-BLANC. Référence de la cuisine de saisons en particulier (la chasse)

- ★ Créé une cuisine gastronomique française de niveau Michelin avec 6 entrées 6 plats ,6 desserts changeant toute les semaines
- ★ Travailler en fonction des saisons, avec les meilleurs produits et mise en œuvre d'une stratégie marketing (intimiste-crétive-innovante) contrôler les dépenses pour ne pas dépasser le budget, et garantir les objectifs de revenus
- ★ Superviser la coordination du personnel (5 à 7 personnes), pour atteindre des objectifs de niveau Michelin
- ★ Promouvoir les plats du menu en salles, Objectif mensuel 30% dirigé 27%



**Gault & Millau**  
Guide Suisse



(Novembre 95 à janvier 2000)

**Position:** de commie de cuisine à chef de partie jusqu'à sous-chef ,5 année de travail à Genève suisse avec des étoilé Michelin et (maître ouvrier de France) dans des restaurant de renom classé parmi les meilleur de suisse.

Hôtel d'Angleterre à Genève. **Chef de cuisine** Mr Brant sous-chef de Mr roux (3 étoiles Michelin)

Restaurant le Perron à Genève **Chef de cuisine** Mr Gérard Lebouhec (2 étoiles Michelin -17 / 20 au Gault & Millau et golden Key)

Auberge du Floris à Genève **Chef de cuisine** Mr Claude legras (maître ouvrier de France) 2 étoiles Michelin -17/20 à. Gault et Millau

Auberge du lion d'or Cologny Genève **Chef de cuisine** Mr gilles Dupont & Tony Burn 16/20 à Gault & Millau

Restaurant Le Casablanca (Tahiti) (l'un des meilleurs restaurants de Tahiti)