

Eric VANDEVELDE

Mail : ericv68@gmail.com

Mob : 07 84 12 64 73

Adresse : 5 rue des Merles

68210 MONTREUX-VIEUX

49 ans

En couple



Expériences professionnelles

Janvier 2017, Formateur - Conseiller - Coach Culinaire : techniques, théories des métiers de la Restauration traditionnelle et/ou collective et Coach pour les concours

API Restauration, Didenheim (68) | 2011 – 01 2017,

Directeur de Cuisine Centrale, Formateur et Consultant

- Amélioration des résultats et du climat social, Sécurisation de la clientèle, Mise en place de formation technique et qualifiante...
- Encadrement : 18 ETP
- Production : 3800 repas jour

Le Quignon Gourmand, Dannemarie (68) 2008 – 2011

Gérant

- Traiteur, Restaurateur, Organisateur Événementiel,
- Consultant Culinaire pour les nouvelles technologies de cuisine
- Formateur Culinaire
- Expert HACCP

FRIMA, Wittenheim (68) 2005 – 2008

Ingénieur d'affaires / Conseiller Culinaire / Démonstrateur

- Gestion de contrats complexes
- Show culinaire lors d'évènements de promotion (Equip'Hôtel, Sirah...)

Marc Veyrat : Auberge de l'Eridan, Veyrier du Lac (74) | 2002 – 2005

- Chef de Partie

SODEXHO, Sausheim (68) 1997 – 2002

Gérant, Organisateur Événementiel, Traiteur, formateur cuisine novatrice...

- Gestion de 3 sites de Restauration

BIGARD, Quimperlé (29) | 1993 – 1997

- Chef de table de direction

RELAIS ET CHATEAUX, 1985 – 1992

- Chez Bérard 1* (83) – La Ferme Saint Siméon 2* (14)
- Le Prieuré de Villeneuve 2* (30) – Troisgros 3* (42)
- Chez Chabran 2* (26) – Le Petit Nice Passédat 3* (13)

Formations

Master 1, Restauration Hôtellerie, VAP Strasbourg 2011

BAC Gestion Commerce Alimentaire – CCI Morbihan (56) | 1996

CAP/ BEP CUISINE – Lycée Hôtelier Marseille (13) | 1987

Compétences clés

- Formateur-Expert Paquet Hygiène Méthode HACCP, Formateur Culinaire
- Pédagogue, bon orateur,
- Formateur Nouvelles Technologies Culinaires (Basse Température, Cuisson de nuit, Sous vide, Cuisine Moléculaire...),
- Word, Excel, Powerpoint, Access, Publisher...

*De Mes Débuts
à
Aujourd'hui,
37 ans de
Passion Culinaire*

2017 – Disciple d'Escoffier



*2010 – Demi Finaliste
MOF Cuisine*

*2006 – 1^{ère} participation
MOF Cuisine*

*2003 – Grand Prix Marc
VEYRAT*

*1990 – 1^{er} Commis de
France*

*1984 à 1990 – Divers
concours Culinaires*

Passions

*Ma Femme,
La Cuisine,
L'Aquariophilie, NTIC,
rencontrer, transmettre,
échanger voyager...*