

VICTOIRE DE GUERNON

PROFIL

Forte de 20 ans d'expérience dans la restauration, dont plus de 10 ans en tant que cheffe de cuisine passionnée, je souhaite mettre à profit mes compétences organisationnelles pour relever de nouveaux défis en tant que commerciale dans l'industrie alimentaire. Polyvalente et impliquée, je maîtrise les exigences et les enjeux du métier, ce qui me permet d'accompagner efficacement les clients tout en répondant aux objectifs de l'entreprise.

EXPÉRIENCE

Cheffe de cuisine, 05/2024 - 09/2024

La Table de Michel - Biarritz - CDI

Cheffe de cuisine, 02/2024 - 04/2024

XOKOA - Anglet

Cheffe de cuisine, 08/2023 - 01/2024

BO CAFÉ - Biarritz

- Relance de la cuisine
- Élaboration et réalisations de la carte
- Gestion des fournisseurs, suivi des coûts

Cheffe de cuisine, 01/2019 - 12/2021

Château ERIGOYE, Table d'hôtes - Bordeaux - CDI

- Accompagnement du projet et création du restaurant «La Source»
- Recherche de fournisseurs de matériaux et de fournisseurs alimentaires
- Obtention du permis d'exploitation et mise à jour de la formation HACCP
- Obtention du permis de former
- Rendez-vous réguliers avec les autres acteurs du projet

Cheffe à domicile et traiteur, 01/2016 - 12/2019

Bordeaux - Auto Entrepreneur

- Organisation de diners et réceptions privés
- Cours de cuisine à l'atelier des chefs de Bordeaux

Cheffe de cuisine, 03/2013 - 01/2015

LE MODERNE - Bib gourmand - Paris - CDI

- Création de cartes innovantes à partir de la saisonnalité des produits.
- Élaboration des Fiches techniques
- PAC hygiène (HACCP, traçabilité)
- Gestion des stocks, calcul des ratios
- Formation du personnel (notamment des Bachelors de Ferrandi)



COORDONNÉES

 5 Chemin de Madame, 64100, Bayonne

 06 63 78 26 18

 vdeguernon@hotmail.fr

 40 ans

 Mariée, 2 enfants

COMPÉTENCES

- Cuisine Gastronomique
- Rigueur
- Gestion du stress
- Sens de l'organisation
- Force de proposition
- Management d'équipe

LANGUES

Anglais

Opérationnel

Espagnol

Notions

- Encadrement d'une brigade de 7 personnes.

Sous cheffe de cuisine, 09/2012 - 02/2013

LE MODERNE - Bib Gourmand - Paris - CDI

Cheffe de partie, 01/2012 - 07/2012

LE GRAND VÉFOUR, 2* Michelin - Paris - CDI

Cheffe de partie, 04/2010 - 12/2011

CRISTAL ROOM BACCARAT - Paris - CDI

Demi cheffe de partie, 02/2009 - 03/2010

LE RELAIS D'AUTEUIL, 1* Michelin - Paris - CDI

FORMATION

Baccalauréat, ES, 06/2002

Lycée Notre Dame - Boulogne-Billancourt

09/2002 - 06/2003

Ateliers de Sèvres - Paris
