

WALGER Alexandre
06400 Cannes (France)
Tél : 06.75.79.01.83
Email : alexandre@private-chef.fr
Site : www.private-chef.fr

Chef à domicile



Expérience

- 2001-2011* Spécialisation dans la fonction de **Chef de cuisine à domicile**.
Organisation de **repas gastronomiques** dans des villas privées, bateaux et maisons bourgeoises en France et à l'étranger (Japon, Inde, Israël, Italie, Portugal, Pays bas, Etats-Unis).
- 2001* Vente du fond de commerce du restaurant « Côté Jardin » et création de l'activité de Chef à domicile.
- 1988-2001* **Propriétaire et chef** du restaurant « Côté Jardin », Cannes
Références : 13/20 au Gault et Millau (1 toque), 2 fourchettes au guide Michelin.
- 1987* **Chef de partie** du restaurant « Royal gray » (2 étoiles Michelin), Cannes
- 1985-1986* **Chef de partie** du restaurant « Alain Chapel » (3 étoiles Michelin), Mionney
- 1984* **Second de cuisine** du restaurant « Million » (Relais Châteaux – Relais Gourmand), Charleston - Caroline du sud - U.S.A
- 1983* **Chef de partie** du restaurant « Million » (2 étoiles Michelin), Albertville
- 1982* **Commis de cuisine** du restaurant « Hiely Lucullus » (2 étoiles Michelin), Avignon
- 1980* **Commis de cuisine** du restaurant « Auberge de France » (1 étoile Michelin), Avignon

Formation

- 1981* **C.A.P.** Pâtisserie en alternance (Pâtisserie « Le petit prince MOF »), Sorgues
- 1980* **C.A.P.** Cuisine, école hôtelière d'Avignon

Informations utiles

- Langues* : Français, **anglais**, allemand (lu, écrit, parlé).
- Mobilité* : Possède un **camion frigorifique** qui respecte les normes d'hygiène

Loisirs

- Musique* : Après le fourneau, quelques notes de piano pour jouer et chanter mes propres compositions
- Voyage* : Cyclisme de longue distance (à l'étranger)