



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

SECOND DE CUISINE – NOVAE GROUPE, RESTAURATION COLLECTIVE DU CERN – GENÈVE MARS 2024 À AUJOURD'HUI

- Production et organisation du service du midi pour environ 2 000 couverts/jour
- Encadrement et coordination des équipes de cuisine et du personnel en situation de handicap
- Gestion de la restauration scolaire et d'une crèche (organisation, qualité, régimes spécifiques)
- Gestion des commandes, des stocks et des approvisionnements
- Suivi des coûts matières et optimisation des process
- Application rigoureuse des normes HACCP et procédures internes
- Remplacement du Chef de cuisine : gestion opérationnelle, planning, production
- Gestion du pôle gastronomique du CERN
- Maîtrise de la cuisson à la braisière pour événements de grande envergure, avec service de plusieurs centaines de personnes.

CHEF DE PRODUCTION - ALIVE - RESTAURANT VEGAN - GENÈVE NOVEMBRE 2022 - FÉVRIER 2024

- Conceptualisation et création des cartes et menus, alignées avec la vision du restaurant en fonction des saisons.
- Expertise en cuisine végétale : maîtrise des techniques culinaires vegan, valorisation des produits bruts, locaux et de saison.
- Gestion de la production : supervision complète de la production des plats afin d'assurer un service fluide, constant et de haute qualité.

CHEF DE PARTIE SENIOR - LIZARD ISLAND 5 ***** (PARMIS LES 20 RESORTS LES PLUS LUXUEUX AU MONDE). SEPTEMBRE 2020 A JUILLET 2022 -AUSTRALIE

- Création journalière de menus gastronomiques sur mesure pour 15 à 50 convives, intégrant des contraintes alimentaires exigeantes (végan, végétarien, sans gluten, sans lactose, low-fat)
- Maîtrise avancée des techniques de cuisson gastronomiques : hibachi, vapeur, grill, plancha, four et cuisson sous vide.
- Travail de produits d'exception : découpe et préparation de pièces de poissons haut de gamme (thon, king fish, coral trout, spanish mackerel), avec une exigence constante de fraîcheur et de précision.
- Dressage gastronomique : conception d'assiettes élégantes et contemporaines, alliant esthétique, précision et mise en valeur du produit.



NICOLAS VIOLET

DISPONIBILITÉ À
DISCUTER

PROFIL PERSONNEL

Cuisinier expérimenté avec plus de 10 ans de pratique en restauration gastronomique, végétale et collective. Spécialisé dans la gestion de production à grande échelle, le management d'équipes et le respect strict des normes de qualité et d'hygiène. Je recherche aujourd'hui un poste stable en Suisse romande au sein d'une structure exigeante, humaine et bien organisée.

COMPÉTENCES

Esprit de partage, autonome, créatif, organisé, résistant au stress, bon relationnel.

COORDONNÉES :

16 impasse de l'Etang -
74890 Bons-en-Chablais
nicolas.violetpro@gmail.com
0033 6 59 52 42 33

Divers :

Permis G
Permis voiture, moto et bateau
Anglais niveau C1-C2, très bon anglais parlé.
Papa d'un petit garçon

CHEF PRIVÉ - CATTLE STATION, TODMORDEN DÉSERT, AUSTRALIE JANVIER 2020 - AOÛT 2020

Chef Privé pour une exploitation agricole:

- Préparation quotidienne du petit déjeuner, déjeuner et dîner .(12 pax)
- Expérience exceptionnelle de la première découpe d'une vache entière, assurant un circuit court de la ferme à l'assiette.
- Gestion efficace des stocks et des denrées périssables, avec des livraisons de denrées uniquement tous les 15 jours.

CHEF DE PARTIE PUIS SOUS CHEF - Restaurant Le Marignac, Lancy, 2015 - 2019

Gestion Globale :

- Gestion des commandes, des stocks et des plannings, assurant une logistique opérationnelle fluide.
- Gestion de l'envoi des plats au passe chaud et au poste fritures, avec spécialisation en cuisine russe

Création de Menus:

- Conception et réalisation des menus, tant pour les banquets que pour la carte régulière du restaurant.
- Expertise en cuisine caspienne et russe, incluant techniques traditionnelles et produits spécifiques.
- Management d'Équipe Encadrement efficace de deux commis et deux chefs de partie Russes et Ouzbek.

Coordination d'Événements Majeurs:

- Sous chef pendant le World Economic Forum à Davos, supervisant jusqu'à 500 couverts par jour.

AUTRES EXPÉRIENCES

- Chef de partie – Genecand Traiteur (Carouge) Extra
- Chef de partie polyvalent – Restaurant Lacustre (Bellevue)
- Stage – Pan Deï Palais 5★ Relais & Châteaux (Saint-Tropez)
- Pratique de la cuisine asiatique : sushis, ramen, bouillons japonais





RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

- Laëticia Scarpetta : Alive Genève 079 542 53 47
- Arnaud Genecand : Genecand traiteur 022 329 31 96
- Monsieur Tommy Le Marignac : 0041 78 775 34 45
- Winston Fong Lizard Island : contact sur demande
- Mary-Anne Todmorden : 0062 0409349058

PARCOURS SCOLAIRE

- - BTS hôtellerie restauration option art culinaire, art de la table et du service 2015 Lycée Hôtelier J-B Decrétot - Haute Normandie
- - Mise à niveau HR - 2014 - Lycée Hôtelier J-B Decrétot - Haute Normandie
- - Baccalauréat professionnel en comptabilité - 2013 Lycée la Châtaigneraie - Le Mesnil-Esnard

