

THOMAS MORIN

CHEF CUISINIER

PRESTATION CULINAIRE
FORMATION / CONSEIL
GESTION / DIRECTION

COORDONNÉES

1 chemin de Saint-Louis
37500 Rivière
courrier@lecuisiniernomade.net
GSM : 06.50.60.08.98

COMPÉTENCES

Adaptabilité
Créativité
Organisation
Management
Enseignement
Endurance
Rendement
Gestion
Hygiène
Expertise

PERMIS

- A Moto
- B Véhicule léger
- Permis Bateau
- STCW 95

CENTRES D'INTÉRÊTS

Les voyages en immersion

LANGUES

Anglais : Très bon
J'ai vécu 3 ans aux USA et 1 an
en Thaïlande
Espagnol : Correct, notions en
vocabulaire culinaire

FORMATIONS

- **C.A.P (1987-1989)** obtenu
à Bordeaux
1^o année : " Jamin ",
JOËL ROBUCHON, Paris 16eme
2^o année : "A LA FERME ST
MICHEL", Bordeaux
- **Formation Licence IV**
(mars 2014, 5 jours)
- **Formation HACCP**
(décembre 2016, 5 jours)



"25 ans d'expérience internationale dans de nombreux domaines de la restauration et de l'hôtellerie avec un fort sens de l'adaptation. Formé par des grands chefs. Exerce pour des restaurants, pour des clients privés VIP, à mon compte, comme gérant de restaurant & directeur d'hôtel."

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 05/2016
09/2016 • Chef privé pour le Vice-Président de Guinée Equatoriale, Théodoro Obiang
Petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner.
Cuisine gastronomique française et du monde.
Suivi des déplacements présidentiels.
Formation et suivi des cuisiniers locaux
- 12/2015
01/2016 • Chef privé, Courchevel,
Kings Avenue Luxury Chalets
Chef dans appartement « hôtel de la Loze » pour 3 clients privés.
Cuisine gastronomique internationale.
Chef dans le « chalet des 4 Saisons » pour famille de 10 personnes. Matin, midi, goûter et soir.
Cuisine du monde & gastronomique.
- 07/2015
08/2015 • Chef consultant - Alef Loisir
Brigades de 7 cuisiniers pour prestation culinaire kasher d'un mois (groupe de 200 personnes de confession juïdaïque) présidée par le grand Rabbïn de France J.H.Sitruk.
Adaptation plats gastronomiques en plats kasher
- 03/2014
10/2014 • Créateur-Gérant du restaurant
Le 07 Lounge Gourmand (France)
restaurant « bistrannique » de saison
Charte de qualité - Cuisine instinctive et moderne, produits frais, bio et du terroir.
Clientèle européenne.
250 couverts/Brigade 7 cuisiniers / 15 salariés.
Formation de l'équipe cuisine et salle
FACEBOOK :
<https://www.facebook.com/le07loungegourmand/>

09/2012
02/2014

• **Directeur général de La maison bleue (Casamance Sénégal)**

Restructuration de l'hôtel.

17 chambres / 50 couverts / 17 employés.

Formation de l'équipe cuisine et salle

Clientèle européenne et expatriée.

Création d'une table gourmande.

Objectifs financiers de première année doublés.

Seconde année 30% augmenté.

FACEBOOK : <https://www.facebook.com/La-Maison-Bleue-306700182776058/>

01/2005
01/2009

• **P.D.G de Rêves De Nomade Île de Sangomar, Sénégal SAISONS HIVER**

Aventure et luxe dans un bivouac au bout du monde sur une île de sable déserte pour 10 personnes. Campement de luxe de tentes

mauritaniennes style "Out Of Africa".

Repas gastronomique, cristal & argenterie, champagne sur une île déserte.

<http://lecuisiniernomade.com/revedenomade/www/>

11/2011
05/2012

• **Chef hôtel les 3 Vallées 4* Luxe Courchevel**

Brigade de 8 personnes / 40 couverts jour.

Clientèle russe et brésilienne.

Création d'une carte gastronomique de plats du monde. Prestation culinaire kascher d'une semaine pour les fêtes de Pessah (groupe de 80 personnes) présidées par l'ancien grand Rabbin de France J.H.Sitruk.

Prestation privée luxe dans chalet privé.

01/2009
10/2011

• **Chef privé, Consultant, formateur, événementiel**

Monaco, Cannes, Courchevel, St

Petersburg, Moscou, Brésil, Martinique

- Prestations pour clients privés, chalets VIP.

- Conseil pour création et ouverture boutique hôtel 4*luxe

<https://www.facebook.com/hotelfrenchcoco/?fref=ts>

- Show culinaire & master class pour Ginza Project (Russie).

- Présentation culinaire promotion ville d'Alès à l'Assemblée Nationale.

- Charter privé sur yacht Mangusta 42M.

De 1995
à 2005

• **Chef Privé saisons villas et yachts, Côte d'Azur SAISONS ÉTÉ**

- Pour personnalités, hommes politiques, industriels.

- Grand prix de Monaco.

- A bord de yacht «Sanoo» 50m.

- A bord yacht «Cheta».

- A bord yacht «V.V.V» 130 pieds.

- Villa Mougins, St Tropez.

- Villa Santa Monica.

• **Chef privé à l'année M/Y "BLUE ANGEL" Exclusivement armateur. 2 ans et 6 mois de collaboration.**

• **Chef Consultant-Formation**

Formation de personnel, audit et mise en œuvre de plan de restructuration pour plusieurs établissements (hôtels et restaurants) du Sénégal.

• **Chef Privé et Chef de restaurants** détails sur simple demande.

« Je peux fournir références, photos, vidéos, cartes et tout ce qui a attiré à mon travail sur simple demande. »

EXPÉRIENCES PERTINENTES RECHERCHÉES

Avril – Octobre 2014 – Gérant du O7 Lounge Gourmand - France

- Formation et suivi de l'équipe « cuisine et salle 15 pers » : gestion du gaspillage alimentaire, respect des normes HACCP, technique de cuisines, éducation à l'alimentation

Septembre 2012 – Février 2014 – Gérant La Maison Bleue - Sénégal

- Formation et suivi de l'équipe de 17pers « cuisine et salle » : apprentissage des techniques d'adaptabilité de cuisine française, mise en valeur des produits locaux, formation hôtelière de l'équipe

Novembre 2011 - Conseil pour un boutique hôtel 4* - Martinique

- Consulting et élaboration du cahier des charges pour le montage du restaurant (carte, budget, matériel, atouts, opportunités, stratégie, choix et nombre du personnel)

2009 - Consultant/formation – Sénégal (Tama Lodge, Les Collines de Niassam, ...)

- Formation du personnel pendant 6 mois, audit de la structure, enseignement techniques de cuisine, gestion des coûts, création et application de carte du restaurant, mémento détaillé en fin de stage)