

BUSCAYLET JEAN-LUC
15 RUE DU VAL ST GOERGE
78711 MANTES LA VILLE
Tél. : 06 80 07 88 22
✉ buscaylet.jean-luc@neuf.fr
Marié



Chef de Cuisine Brigade de 7a 25 cuisiniers

Membre Des Toques Blanches Internationales et Euro-Toques
EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Chef de Cuisine - Chef Exécutif
Depuis 1988

Actuellement consulting en attente de trouver un poste fixe

A l'écoute de toutes propositions

Participation semaine gastronomique en Jordanie service culturel française 2012 voir GOOGLE et face book faire jean-luc buscaylet

Bistrot les baccantes 21rue Caumartin paris 09
REs : PHILIPPE BRUGERON tel 06.24.07.18.53

actuellement chef de cuisine vacataire 120cvts ticket 40€
PRODUIT FRAIS TRAVAILLER BRUT DE QUALITE

Restaurant LE BISTROT D'EDMOND
192 av Louis Roche, GENNEVILLIER 92230

janv 01/05 /2011 au30/10/2013
Chef de Cuisine/PLUS consultant a la demande
CUISINE TRADITIONNELLE

Brigade 7cuisiniers

150 A 230 Couverts / jour, Ticket Moyen Food HT : 38€

HOTEL** Vernet paris75008 poste**

✂ d'une brigade de 8A 10 cuisiniers

chef de cuisine remplacement du 3.01.2011au30.04.2011

80 Couverts / jour, Ticket Moyen Food HT : 100 €.

Le RESTAURANT le TASTE- MONDE PARIS75009

- ✂ Ouverture et développement.
- ✂ Recrutement d'une brigade de 8A 10 cuisiniers et équipiers.
- ✂ Elaboration des menus et cartes : produits du marché saisonniers. et banquet 120CVTS

Nov. 2006 / 31/11/2010

Chef de Cuisine

- ✂ Cuisine traditionnelle Française.
- ✂ Optimisation des coûts : Food et Masse salariale.
- ✂ 120 Couverts / jour, Ticket Moyen Food HT : 70 €.

DIRECTEUR/ GUENOT PATRICE TEL 06.11.62.47.17

Restaurant théâtre du Palais Royal – Paris 1^{er}

- ✂ Conseiller culinaire pour le compte du **Théâtre du Palais Royal.mr Karim daghfalis**
- ✂ **Tel 06.13.01.66.98**
- ✂ Missionner pour accrédiiter les plans structurels des points de vente et de production.

Juin 2005 / oct. 2006

Chef de Cuisine

- ✂ Définition des besoins pour la création d'un brigade de 8cuisiniers Restaurant. 130cvts jours
- ✂ Formation et Recrutement des équipes
- ✂ Choix des fournisseurs.
- ✂ Cartes et fiches techniques.

Ticket Moyen Food HT : 45 €.

Déc. 2004 / Mai. 2005

Hôtel George V ***– Paris 8^{ème}**

Nombreux extra poste chef partie afin de réintégrer l'hôtellerie des Palaces **Resto / gastro3étoiles Michelin**

- ✂ Individuels, séminaire et banquet. 70CUISINIERS

Le Malongo – Paris La Défense 92400 Courbevoie

Oct. 2001 / Nov. 2004


Chef de Cuisine


- ✂ Ouverture en collaboration avec **Alain Ducasse**
- ✂ Carte sur le thème : « Cuisine du Monde »
- ✂ Suivi du food cost, mise en place des normes HACCP

- ✂ 300 couverts / jour, Ticket Moyen Food HT : 40 €.
- ✂ Brigade de 12 cuisiniers.

Hôtel Méridien Etoile **L** – Paris 17^{ème} Janv. 2000 / Août 2001

Premier sous-Chef.

 **Brasserie de Luxe**, Cuisine traditionnelle Française.

 **Gros Porteur** : 450 couverts / jour. Brigade de 25 Cuisiniers. Ticket Moyen Food HT : 40 €.

De Nov.1988 à Déc. 1999
Chef de Cuisine Exécutif
PLUSIEURS POINTS DE VENTES

Hôtellerie les Magnolias *** - Aveyron (05/97-12/99) *1.rest gastro+.banq 200CTS*
BRIGADE 10CUISINIERS, Ticket Moyen Food HT : 50 €. **3 f N**



Hôtel Concorde Ibaña**** – Pays Basque (02/95-04/97) (2 Rest.banquets Room **3 f MICHELIM GM**

14/20

BRIGADE 18CUISINIERS **BRASSERIE+UN GASTRO** (pinta 150cvts) Ticket Moyen Food HT : 60 €.

Hôtel Guanahani **L** – Antilles Fr. (12/93-12/94) (2 Rest.banquets et Room)

Brigades 20cuisiniers

Ticket Moyen Food HT : 70 €. **180CVTSJOUR**

Hôtel Mercure *** – La Gde Motte (02/92-11/93) (2 Rest banquets. Traiteur)

Brigades 27cuisiniers Ticket Moyen Food HT : 40 €. **600CVTS/JOUR**

Rest. Le Prince d'Aragon – Montpellier (11/88-12/91) restaurant gast **2 f MICHELIN GM**

13/20

Brigades 9cuisiniers

Ticket Moyen Food HT: 60 €. / **85CVTS JOUR**

Second de Cuisine De 1984 à 1988

Hôtel Métropole **** – Montpellier

2 ans 1 * Guide Michelin
Parrainage de Mr Lenôtre

Hôtel International **** – Millau / Aveyron 1 an

1 * Guide Michelin
Spécialité : Saucier et Rôtisseur

Hôtel De la Poste *** – Seix / Ariège 1 an

1 * Guide Michelin
Cuisine du terroir

(Châteaux hôtel indépendant)

Chef de Partie et Commis

De 1978 à 1983

Château de Creissels *** – Millau

1 an 1 * Guide Michelin
Chef de Partie Poisson et Viande

(RELAIS DU SILENCE)

Hôtel Sofitel Vieux Port**** Marseille

2 ans 16/20 Gault & Millau
1^{er} Commis de Cuisine

Hôtel La Réserve**** – Albi

2 ans 1 * Guide Michelin
Commis

(Relais et Château)

DIPLOME ET FORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Diplôme : CAP Cuisine Classique – CFA de Rodez – 1978
Apprentissage « Restaurant le St Amans » – Rodez (1975-1978)
Chef de Cuisine propriétaire : J.Amat

Formations Complémentaires :

Déc. 1997	Hôtel Vernet**** - Paris – Chef : A.Solivérés Restaurant Elysée 2* Michelin
Nov. 1996	Ecole Lenôtre sur « Les Plaisirs de la Cuisine Sous Vide » Selon J.Robuchon.
Déc. 1992	Hôtel Ritz ***** - Paris – Chef : G.Legay et Michel roth Restaurant Espadon 2* Michelin // meilleur ouvriers de France

CONCOURS

2003	1 ^{ER} Prix Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie (Académie Culinaire de France).
2002	Finaliste du XVII ^{ème} « Coq St Honoré International d'Art Culinaire ».
1998 et 1992	3 ^{ème} place au Prix Régional Taittinger./1992 3 ^{PRIX} national DU FITOU
1993	Prix d'honneur de l'Académie de Cuisine.
1990	6 ^{ème} place au Prix International « Meilleur Chef Saucier ».
1999	3 PRIX national BLANQUETTE DE LIMOUX
2004 et 2007	Participation au concours du « Meilleur Ouvrier de France »

INFORMATIQUE



Utilisation courante des logiciels bureautique. (Word et Excel)



Navigation aisée sur le Web.

DIVERS



Membre de diverses associations culinaires :

- Euro-Toques france
- Toques Blanches Internationales.

Conseiller Culinaire en 2006 : Restaurant « Le Tugalys »PARIS5^{ème} pour **Madame LProust** (Directrice Générale du Groupe **Bernard Loiseau**). Cartes, Menus, Fiches tech.....