



Pierre KOHLER

12 La Cluse
25300 La Cluse et
Mijoux

079 794 08 41
pierrek@net200.ch

Langues

*Français : langue maternelle
Anglais : niveau A 2*

Informatique

Interface de gestion Eldora

Office : Word

Diplômes

1992 CAP cuisine

Formations

2017 HACCP

2018 Allergies et intolérances
alimentaires

2019 Nouvelles tendances culinaires

2022 Les clés de management

Aux bénéfiques d'expériences réussies dans le domaine de la restauration gastronomique et de la restauration collective, j'ai eu l'opportunité de démontrer mes compétences. Dynamique, ambitieux et précis, j'ai toujours apporté du renouveau, de la créativité et de la fidélité dans les établissements intégrés.

Expériences professionnelles

Chef de cuisine et adjoint gérant de janvier 2017 à ce jour.
Eldora SA : restaurant du personnel de BOBST à 1302 Vufflens-la-ville.

Chef de cuisine de 2015 à 2016.
LES CINQ SENS 2046 Fontaines.

Maître d'atelier cuisine de 2011 à 2015.
EEP Bellevue – Administration pénitentiaire Neuchâteloise 2025 Gorgier.

Autres : pâtissier et cuisinier de 1989 à 2011
Londres (Angleterre)
Hôtel Le Normandy (Deauville) France
La grenouillère (1* Michelin) France
Le grand Vefour (2* étoiles Michelin) France
L'arpège (3 * Michelin) France
L'auberge du Prévoux (Suisse)

Compétences culinaires

Création de menus adaptés aux différents points de ventes.
Organisation et gestion de l'ensemble de production en encadrant une équipe dont le nombre et la composition varient en fonction de établissements.
Coordination d'événements (cocktails, banquets, soirées à thèmes)
Gestion des repas exportés.
Optimisation des rendements de cuisine.
Elaboration de repas gastronomiques pour les salons de direction.

Compétences administratives

*Suivi des coûts des marchandises et respect des budgets.
Remplacement du gérant.
Réalisation d'offres personnalisées en fonction des demandes.
Recrutement des collaborateurs.
Planification.
Respect des bases légales et des règlements institutionnels entre étroite collaborations avec les différents services concernés.*

Réalisations

*Obtention d'une étoile Michelin à l'hôtel Le Normandy de Deauville.
Organisation de la fête du personnel BOBST pour 1500 personnes (soirée à thème sur les quatre continents).
Participation à la quinzaine gastronomique à Tokyo (Hôtel Le Sheraton).*