

# Recherche et Développement CONCEPTEUR CULINAIRE

## EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- 1999 à 2009      **CONCEPTEUR CULINAIRE SERVICE R&D Ent CHARLES AMAND à FLERS**  
*Objectifs permanents principaux :*
- Réflexion, amélioration sur les process en fabrication
  - Coopération au contrôle journalier des produits industriels
  - Tests sur matières premières et essais d'additifs
  - Création de recettes suivant briefing spécifiques (direction, marketing, commerciaux)
  - Réalisation des échantillons des produits prototypes en développement
  - Essais et suivis des lancements industriels des nouveaux produits issus du développement
  - Recherches, ébauches et présentations spontanées de maquettes innovantes
  - Travaux sur les produits franco-helléniques (tzatziki, tamara, guacamole, houmous...y compris la gamme des tartinabilités) et des maquettes réalisées sur des nouvelles recettes de blini et de substitutions de blini
- Quelques travaux personnels réalisés à ce poste :*
- Proposition et première commercialisation d'une entrée individuelle à consommation chaude « Délice de turbot et sa sauce »
  - Développement de la terrine cuisson au four traditionnel « Pain de poisson doré au four » segments novateur chez Charles Amand
  - Première ébauche d'un opéra au poisson finalisé par la suite par les recette des opéras marins mis sur le marché
- 1982 à 1998      **RESPONSABLE DE PRODUCTION du laboratoire de cuisine « traiteur »**  
**SOCIETE GASTRONOMIQUE DES FJORDS, Mr Michel LABORY à Ouistreham**
- Gestion du personnel de laboratoire de cuisine, achats de matières premières, fabrication des mets liés à l'activité traiteur, conditionnement des produits, prestations externes pour tous types de réception
  - Recherche, essai et mise au point de recettes innovatrices
- 1975 à 1980      **CUISINIER (évolution de poste d'apprenti à second et premier de cuisine)**  
Restaurants « *Le Bourride* » à Evrecy (M.Bruno), « *Le Marignan* » à St Lô (Mr et Mme Ferret), « *Le Faisan doré* » à Argentan (Mme Auvray), « *Au conflant de l'Oise* » à Conflans St Honorine, « *Mouton Blanc* » au Mont Saint Michel (Mr et Mme Amiot), « *Le Vietnamien* » à Dinan (Mr et Mme Mizrahi, « *Hôtel de la Forêt* » à Bagnoles de l'Orne

## FORMATION

- 1998/1999      **BREVET PROFESSIONNEL IAA au CFPPA St Lô Thère**  
Génie Alimentaire (rhéologie alimentaire), Génie Industriel (fonctionnement des outils industriels, Qualité, Hygiène (méthode HACCP, règles d'hygiène, microbiologie, biochimie)
- 1973/1975      **CAP Cuisinier**