



Serge Burckel

Email: serge.burckel@gmail.com

Skype: mrburcke

Langues: Français- Anglais-Allemand courant

CUISINES

Classique – Contemporaine – Fusion

Italienne – végétarienne – Diététique

EXPERIENCES

SEPTEMBRE 2010 / DECEMBRE 2012

Directeur Exécutif Chef/ Al Wajbah Palace

Villa Um Jassim. Doha – Qatar

En charge de la Cuisine Française

Style de cuisine :

Française moderne, Classique, Italienne, Fusion, Diététique, Régimes sur mesure, demandes spéciales (allergies, préférences)

Mission :

- Responsable d'une équipe de 20 personnes de différentes cultures
- Conception et suivi des travaux de cuisines
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais
- Former et transmettre mon savoir-faire
- Réalisation de fiches techniques journalières
- Assurer une qualité régulière et constante
- Respecter dans certains cas les allergies ainsi que certains régimes souhaités
- Pouvoir faire face aux demandes en dernières minutes

- Pouvoir passer d'une cuisine étoilée, à une cuisine bistro, Italienne, fusion, régime
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les demandes de la salle
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Se renouveler constamment
- Assuré la discrétion
- Respect du Protocole

MARS 2002 / MAI 2010

Serge & Co Alsace, France

Chef / Propriétaire Restaurant de 40 couverts

Création : Restaurant gastronomique coté par les guides

Style de cuisine : Contemporaine & Fusion

- Responsable du cout / matière
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits
- Former et transmettre mon savoir-faire
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Evolution du Chiffre affaire 160 000 Euros à 480 000 Euros

Accomplissements :

- ❖ 1^{ère} Etoile Michelin.
- ❖ 16/20 Gault-Millau.

OCTOBRE 2000 / DECEMBRE 2001

Jiko (Disney World resort) Orlando, USA

Chef de Cuisine

Création et Préouverture : Restaurant gastronomique 250 couverts

Style de cuisine : Fusion, Europe, Asie, Afrique.

Mission :

- Création d'un style de cuisine très personnel à ce restaurant
- Responsable d'une équipe de 25 cuisiniers de différentes cultures
- Conception et suivi des travaux de cuisines
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits

- Former et transmettre mon savoir-faire
- Réalisation de fiches techniques journalières
- Assurer une qualité constante pour un gros volume
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les demandes de la salle
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Responsable du cout / matière

Accomplissement :

- ❖ Meilleurs nouveaux Restaurants aux USA « John Mariani «Esquire Magazine», 2001

MARS 1999 / AOÛT 2000

One Los-Angeles, USA

Chef / Propriétaire Restaurant de 50 couverts

Style de cuisine : Contemporaine & Fusion

Création : Restaurant gastronomique coté par les guides

- Gestion totale, menu, carte des vins, relation publique, relation clientèle,
- cout / matière
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits
- Former et transmettre mon savoir-faire
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène

Accomplissements :

- ❖ Meilleur Chef de l'année «Californian Restaurant Writers Association».
- ❖ Meilleur nouveau restaurant de l'Année « Irene Virbila » L-A Times
- ❖ Nouveaux restaurants les plus prometteurs «Californian Restaurant Writers Association».
- ❖ Best «Worth the Drive» Buzz Magazine
- ❖ Meilleur Chef Fusion « Irène Virbila » L-A Times

JUILLET 1996 / JANVIER 1999

Splash (Crown Plaza) Redondo Beach USA

Chef de Cuisine Exécutive.

Style de cuisine : Californienne, Asie, Europe

Création et Préouverture : Restaurant gastronomique 150 couverts

Responsable d'une équipe de 15 cuisiniers de différentes cultures

- Conception et suivi des travaux de cuisines
- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits
- Former et transmettre mon savoir-faire
- Réalisation de fiches techniques journalières
- Assurer une qualité constante
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les demandes de la salle
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Responsable du cout / matière

Accomplissements :

- ❖ Meilleur restaurant de la compagnie (Crown Plaza Hôtels)
- ❖ Best Food & Beverage ,Crown Plaza Hotels & Resorts 1998
- ❖ Meilleur Chef fusion par Irène Virbilla «Los-Angeles Times» 1998.
- ❖ Meilleur Nouveau Restaurant de l'année par «Californian Restaurant Writers Association » 1998

JUILLET 1993 / AVRIL 1997

Belvédère (Grand Stanford) Hong-Kong

Chef de Cuisine

Style de cuisine : Française, classique contemporaine

Restaurant gastronomique 80 couverts

Responsable d'une équipe de 12 cuisiniers Locaux

- Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits
- Former et transmettre mon savoir-faire
- Réalisation de fiches techniques
- Assurer une qualité constante
- Coordonner l'activité des cuisiniers avec les demandes de la salle
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Responsable du cout / matière
- Contact direct avec la clientèle

Accomplissements :

- ❖ Une des meilleures tables de Hong Kong
- ❖ Meilleures notes guide Tatler
- ❖ Membre Chaine des Rôtisseurs

POSITION DE CHEF EN FRANCE 1987 / 1992

SEPTEMBRE 1992 / AVRIL 1993

Chef de cuisine Le **RADIO** Chamalières, France

Restaurant gastronomique 70 couverts + Banquets

Cuisine Française

Accomplissements:

- 18/20 au Guide Gault-Millau
- 1 étoile au Guide Michelin

FEVRIER 1992/ JUILLET 1992

Consultant - Pierre Schmidt Weyersheim, France

Création et mise au point de nouvelles recettes vendus dans les supermarchés

Auchan & Carrefour.

Formation du personnel

AVRIL 1991 / JANVIER 1992

Chef de Cuisine Le **Diamant Rose** La Colle sur Loup, France

Restaurant 100 couverts, 12 Chefs

Cuisine Française classique

Accomplissements:

- 2 étoiles au Guide Michelin.
- 16/20 au Guide Gault-Millau

OCTOBRE 1988 / MARS 1991

Chef de Cuisine Le **Rendez-vous de chasse** Colmar, France

Restaurant 80 couverts, 8 Chefs

Cuisine Française classique

Accomplissements:

- 1 étoile au Guide Michelin.
- 16/20 au Guide Gault-Millau
- Finaliste Taittinger

NOVEMBRE 1987 / SEPTEMBRE 1988

Chef de Cuisine L'**Asphodèle** Dole, France

Restaurant 60 couverts, 5 Chefs

Cuisine Française classique

Accomplissement:

- 15/20 au Guide Gault-Millau

MARS 1987 / SEPTEMBRE 1987

Chef de Cuisine Les Semailles Paris, France

Restaurant 20 couverts

Cuisine Française classique

Accomplissements:

- 15/20 au Guide Gault-Millau

SEPTEMBRE 1986 / FEVRIER 1987

Première Position de Chef de Cuisine La Petite Cour Paris, France

Restaurant 60 couverts, 5 Chefs

Cuisine Française classique

Accomplissement:

- 14/20 au Guide Gault-Millau

MARS 1986 - AOUT 1987

Chef Privé Saudi-European Bank Paris, France

Cuisine du Monde

APPRENTISSAGE 1976 / 1986

MARS 1985 / MARS 1986

Chef de partie L'archestrade & Lucas Carton Paris, France

Alain Senderens

- 3 étoiles au Guide Michelin.
- 19.5/20 au Guide Gault-Millau

FEVRIER 1984 / FEVRIER 1985

Chef de partie Chantecler Hotel Negresco Nice, France

Jacques Maximin

- 2 étoiles au Guide Michelin.
- 19.5/20 au Guide Gault-Millau

JUILLET 1984/ JANVIER 1985

Sous-Chef Chez Joël Tokyo, Japon

Joël Bruant

SEPTEMBRE 1982 / JUIN 1984

Commis de Cuisine Aubergine Munich, Germany

Eckart Witzigmann

- 3 étoiles au Guide Michelin
- 19.5/20 au Guide Gault-Millau

JANVIER 1981 / JUILLET 1982

Commis de Cuisine Lameloise Chagny, France

Jacques Lameloise

- 3 étoiles au Guide Michelin
- 19.5/20 au Guide Gault-Millau

MARS 1980 / DECEMBRE 1981

Chef de partie Hotel Trois Rois Basel, Switzerland

- 1 étoile au Guide Michelin
- 14/20 au Guide Gault-Millau

CONSULTING

JUILLET 2001

Market City Café Company Los-Angeles USA

Préouverture

1 Bistro Français 200 couverts

1 Steakhouse 250 couverts

DECEMBRE 1999

Top Cloud Seoul, Korea

Préouverture

1 Restaurant Cuisine Fusion 250 couverts

1 Restaurant gastronomique 90 couverts

PROMOTIONS

NOVEMBRE 2001 **Antoine Room**

Sheraton Lai – Lai

Taipei, Taiwan

SEPTEMBRE 1995 **Sun**

International Hotels

Cape Town, South Africa

JUILLET 1994

Soltee Hotel

Crown Plaza

Kathmandu, Nepal

FORMATION

JANVIER 1988

Le Nôtre Plaisir, Paris

- Premier degré chocolat

AVRIL 1983

Gualtiero Marchesi Milan, Italy

- 3 étoiles au Guide Michelin

AOUT 1982

L'Hermitage Corton Beaune, France

- 1 étoile au Guide Michelin

DECEMBRE 1981

La Réserve Beaulieu sur Mer, France

- 1 étoile au guide Michelin