



STÉPHANE ELONG

CHEF DE CUISINE

PROFIL

Passionné par la cuisine depuis l'enfance ; mon expérience, ma créativité et ma quête d'évolution perpétuelle sont mes plus grands atouts.

Le sport de haut niveau m'a inculqué une détermination sans faille.

Ambitieux et volontaire, ma faculté d'adaptation est un avantage.

38 ans (10/10/1985)

Nationalité belge

Permis B – véhiculé

CONTACT

TÉLÉPHONE :

+32 472 81 41 68

E-MAIL :

stephanelong85@gmail.com

ADRESSE :

40 chemin du vinaigrier
06230 Villefranche sur Mer

LANGUES

Français (langue native)

Anglais (autonome et expérimenté)

INTÉRÊTS

Boxe thaïlandaise de haut niveau
Coaching sportif
Développement personnel,
intellectuel et physique

FORMATIONS

École Ducasse, 75016 Paris – Formation en Arts Culinaires et en Pâtisserie
2020 – [3 mois]

Apprentissage des compétences techniques, managériales et entrepreneuriales de la gastronomie alliant tradition, modernité et respect du produit. Apprentissage des plats signatures.

Le Château du Mylord – Restaurant 2 étoiles au Michelin, 7890 Elezelles - Belgique
2018 – [3 mois]

Apprentissage de nouvelles techniques de préparation et de cuisson de la gastronomie française en conservant l'identité des ingrédients.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Hôtel Le Plaza Brussels – Restaurant L'Estérel, 1000 Brussel - Belgique
[Septembre 2004] – [Février 2024]

Chef créatif

[2022] – [2024]

Sous-chef et chef rôti

[2012] – [2022]

- Responsable de banquets jusqu'à 900 couverts (90 000 par an)
- Création, préparation et confection des menus (entrées, plats, desserts) avec l'utilisation de produits locaux
- Gestion des matières premières, sélection de fournisseurs et ravitaillement des stocks
- Encadrement et évaluation des performances de 14 employés de cuisine, tous niveaux confondus, afin de répondre aux exigences élevées de la clientèle.
- Suivi et contrôle des normes de santé et sécurité, aboutissant à une évaluation de 5 étoiles en matière d'hygiène alimentaire pendant 5 années consécutives
- Soutien et remplacement du chef Olivier Bontemps, supervision gustative et esthétique

COMPÉTENCES

- Leadership d'équipe
- Créativité
- Spécialiste en cuisine gastronomique
- Négociateur compétent