

## PARCOURS DÉTAILLÉ GÉNÉRAL DE : Palika / Paul Schillings

Vvf Villages De Valmeinier 06/12/2017-31/03/2018 Chef de cuisine chargé économat. Aide sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb (web-logiciel), permettant au responsable de restauration de se focaliser sur le management d'équipes. Participations aux animations.

Vvf Villages De Sare 'Omordia' Pays Basque, Pyrénées Atlantique 03/04/2017 à 22/10/2017, actuellement Chef de cuisine. Villages séminaire 'Premium', capacité de 180 couverts par repas. Aide l'économat sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb, tout en formant l'économe (non formé) sur ce web-logiciel. Dans le cadre de ce contrat, une mission (12 au 15/06/2017) à Vvf Villages Piriac sur mer pour un 'séminaire premium'. Participations aux animations.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club Les Islettes Savoie 30/11/2016-23/04/2016 Chef de cuisine. Ouverture du Villages, préparation et mise en place d'un nouveau Village vacances pour l'adapté au concept « VVF » pour une capacité de 450 couverts (1350 par jours), cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes. Dans le cadre de ce contrat, une formation de deux jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu réveillons et hiver' à VVF Villages Val Cenis (01-02/12/2016). Participations aux animations.

VVF VILLAGES COLLONGES-LA-ROUGE Limousin, Corrèze 07/03/2016-31/10/2016, Formation de deux jours au siège du Vvf villages à Clermont (15-16/03/2016) de 'MoneyWeb' (Logiciel internet de gestion d'achat et de production), ainsi aussi que d'une formation de deux jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu été' à VVF Villages Hôtel Valençay (21-22/03/2015). Sur place cuisine de terroir, Française de qualité et à thèmes, avec beaucoup de recherche de qualité restauration-service (tout service à l'assiette, repas de gala et de séminaire) où je travaille comme Chef de cuisine, j'ai eu à remplacer l'économe en absence en cumulant ma fonction de Chef de cuisine (du 24/05-05/07/2016 et du 16/08 au 06/09/2016, trois inventaires, dont le premier était en retard d'encodage sur les commandes livrées et les factures, ainsi que pendant la fin de ses congés payés en fin de saison.

Vvf Villages "Le Beau Site" à Orbey, Alsace Hiver (23/11/2015-02/01/2016) - été (01/07/2015-31/10/2015) Second de cuisine. Dans le cadre du contrat d'hiver, une formation de trois jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu réveillons et hiver' à Vvf Villages de Parent (25-27/11/2015). Participations aux animations.

Vvf Villages "Les Etables", Haute-Loire (Auvergne) Hiver (10/12/2014-15/03/2015) - été (15/04/2014-15/09/2014) Cuisinier et participations aux animations.

SANTA -FÉ DE VICHY 18/09/2013-17/02/2014, cuisine tex-mex et française, ou j'ai dépanné un patron ami pour qu'il trouve un Chef en cdi, Soirée de 10 à 120 couverts, Seul avec 1 plongeur et 1 aide ponctuelle d'une serveuse.

EN AUTO ENTREPRISE 25/05/2013-30/07/2013, Vente sur des marchés en Belgique-Francophone (Bruxelles et Wallonie) et à Valenciennes de produits de terroirs Auvergnats (saucissons, fromages, vin) et Belges (Bières, Fromages, Gaufres et tartes Brabançonnaises artisanales).

THÉÂTRE DE L'ÉQUIPE 6/11/2012-6/12/2012, Régie lumière et son, tournée en Belgique-Francophone (Bruxelles et Wallonie) de la pièce 'Quelque part dans cette vie'.

RESTALLIANCE (groupe ORPEA, Résidences pour personnes âgées) : 19/07/2012 – 19/10/2012 Chef de cuisine (Villers la ville) et responsable de production de trois autres sites (Bousval, Lasne et distribution de repas à domicile du CPAS), Organisation du transport des marchandises à bonne t° (chaud ou froid), des régimes spécifiques (diabétique, textures modifiées...), des stocks (commandes pour 3 sites, journal d'achat avec calcul du CRJ, inventaires... sur Excel), du personnel (normalement 2 cuisiniers + 2 aides + 3 hôteliers, mais période de congés..., absence pour maladies..., travail d'un week-end sur 2..., départs..., arrivés...). Pendant 5 semaines en août, pour 200 personnes (l'équivalent de +/-12000 repas), le second et moi n'avons été ensemble en production que 3 jours par semaine, le reste de la semaine nous étions, à tour de rôle, seul ou en récupération. Une attention particulière a été apportée aux règles HACCP (repas témoin, traçabilité, contrôle des températures, des plans de nettoyage, etc.). Nous avons été contrôlés, début octobre, par l'AFSCA (service d'hygiène belge) avec avis favorable de 92 % (8 % négatifs pour des questions structurelles, carrelage cassé).

FORMATION: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (CFPPA Yssingeaux, France) 21-27 juin 2012 Réglementation, Dangers, Micro-organismes, Hygiène et sécurité du personnel, Nettoyage et désinfection, Bonnes pratiques d'hygiène, Méthode HACCP, Traçabilité.

RENOUVEAU VACANCES (Village de vacances) : 15/12/2011–15/04/2012 Second de cuisine. Responsable de la cuisine en intérim, un peu moins de deux semaines, suite au départ inopiné du chef, en attendant l'arrivée d'un autre.

CAP' VACANCES (Village de vacances) : 16/12/2010 – 30/09/2011 Commence comme aide de cuisine, pour terminer Second de cuisine la saison suivante puis reprends la cuisine et l'économat suite au départ du chef.

L'ATELIER DU PAIN (Boulangerie) : (06/2009 – 05/2010) Four au feu de bois. Reprise de la production de Boulangerie, et création d'un secteur pâtisserie 'artisanale' avec gestion du stock de tous les produits à tous les niveaux de fabrication, avec une attention particulière à éviter les pertes pour essayer de redresser une situation d'une gestion catastrophique.

SO GOOD (fabrication de gaufres). (11/2007 – 05/2009) Travaille à la production et crée une base Access (dans le cadre de la formation décrite qui suit) pour le suivi des matières premières, les fournisseurs, les recettes et les clients.

FORMATION: GRADUAT INFORMATIQUE 2007/2008 1re année, EICW. (Cours Commerciaux et Industriels Ville de Wavre) en cours du soir.

LE PAIN D'ANTAN (boulangerie – pâtisserie), février 2007 – octobre 2007 Four au feu de bois. Reprise d'un travail de production, en journée, de toute la partie « tartes brabançonnaises », avec gestion du stock des produits à tous les niveaux de fabrication, avec une attention particulière à la chaîne du froid.

L'ATOMIUM (restaurant-bar), avril 2006 – janvier 2007, Création du poste de pâtissier, suite à l'ouverture du restaurant de l'Atomium et de sa rénovation et aide en cuisine.

FORMATION: GESTION D'ENTREPRISE mars-mai 2005 3 mois (Diplôme en formation accélérée), CREPAC (Limal Belgique) en cours du soir. Pour permettre ce qui suit.

LE PALAIS DELICAT (sandwicherie et pâtisserie), février 2005 – avril 2006: À titre d'indépendant, ouverture d'un établissement Snack/Pâtisserie « sucré salé » et Boulangerie. Sandwicherie, en semaine, avec livraisons à domicile. Pâtisserie le week-end et livraisons, le dimanche matin, des produits, commandées par internet, via formulaires sur site web.

HÔTEL ASTORIA pendant les étés 2001-2004 Création, montage-démontage et régie des spectacles (Vaudeville-music-hall) de Claudie Rion, 'Hello Dolly', 'My Fair-Lady', 'Sans-Gènes', 'Carmen', dans la salle au miroir.

LE BOTANIQUE, JACQUES FRANCK, LA SOUPE, LE CERCLE, LA SAMARITAINE, DIVERS CENTRES CULTURELS ET CAFÉ-CONCERT : Bxl et province Belge: Au divers période : Brasserie Mareboeuf, Le Sud, Le Bazaar, Théâtre Le Café, Ultime Atome qui vont suivre. Je me produis en chanson et fait des régies pour divers spectacles et tournages.

L'ULTIME ATOME (Brasserie), de novembre 2000 à novembre 2004. Création du poste de Boulanger-Pâtissier-Glacier avec aide à la restructuration de la cuisine. Création du réseau et du système au bureau (avec aide au secrétariat pour la gestion informatique, Excel, Word et Access, et création de l'ancien site de '[www.ultimeatome.be](http://www.ultimeatome.be)')

LE CHALET DE LA FORÊT pâtissier (restaurant gastronomique), et aide en cuisine du 12 juin au 12 novembre 2000

LE VIEUX BRUXELLES (restaurant de luxe) 21 juillet au 9 juin 2000. Restructuration de la pâtisserie et de la carte.

LE BOTANIQUE Festival pour Enfants, dans les trois salles, montage, démontage et régie lumière. LE BOTANIQUE et JACQUES FRANCK Régie lumière pour un tournage à l'orangerie et divers spectacles.

LE WAGRAM 10/98-01/99 ancienne taverne transformée en théâtre, régie et décor pour mon père, ASBL 'BEAUX RIVAGES', pour la circonstance d'un spectacle 'revue-music-hall' «Boulevard Brassens» créée par lui sur place et reproduit en tournée au Théâtre Le Café (février 99, juin 99), le Botanique (début octobre 99), la Samaritaine (octobre 99), plus d'autres lieux. Ainsi qu'une aide sur différents tournages de ses courts-métrages...

THÉÂTRE LE CAFÉ 09/97-06/98 Contrat ¼ temps (en cumul avec ce qui suit) de régisseur et maintenance son et lumière pour la saison.

LE BAZAAR (restaurant, discothèque, concert) 1996–1998 en 3/4 temps et plein temps (selon ce qui précède ou ce qui suit), Bruxelles. Participation active aux chantiers permettant la création des lieux avec placement de l'électricité, de la plomberie et cela avec l'homologation des installations (Plan, schéma unifilaire et accueil des inspecteurs 'AIB- Vinçotte). Ainsi que l'installation et l'organisation techniques de la cuisine. Aménagement technique, installation et organisation du jeu de lumière décoratif pour la salle du restaurant, et les concerts, ainsi que le décor du night-club et sa piste de danse. Régie et maintenance des lumières pour les spectacles. Installation Informatique (réseaux, caisses, et ordinateurs des bureaux) et encodage de tous les produits, de consommation ou de fonctionnement, permettant un contrôle et la gestion des stocks. Organisation des stocks, accueil et paiement des fournisseurs. Réapprovisionnement des bars et de la cuisine, mon rôle étant de veiller à ce qu'il ne manque jamais aucun produit. En cas de crise, remplacement du personnel à divers postes (cuisine, pâtisserie, bar, caisse, vestiaire, etc.

LE SUD (discothèque, concert) 06/1996 – 01/1997 Contrat ¼ temps (en cumul avec ce qui précède), Bruxelles. Aménagement technique, installation et organisation du jeu de lumière décoratif pour les concerts, ainsi que le décor du night-club et sa piste de danse. Régie et maintenance des lumières pour les spectacles. Encodage de tous les produits, de consommation ou de fonctionnement, permettant un contrôle et la gestion des stocks. Organisation des stocks, accueil et paiement des fournisseurs. Réapprovisionnement des bars, mon rôle étant de veiller à ce qu'il ne manque jamais aucun produit.

*FORMATION: SUR CHANTIERS DIVERS: Pour indépendant plombier, électricien, chauffagiste, novembre 1994 - juin 1996, Bruxelles. J'ai demandé à être formé dans cette branche afin surtout de connaître les normes d'installations et de sécurités dans le domestique, ainsi que le public. Pour indépendant entrepreneur-décoration, juin 94-novembre 94, Brabant-Wallon. Peinture, Tapiserie, Plafonnage, Pose tapis et vinyles, étanchéité, etc.*

*FORMATION: ATELIER DE LA CHANSON* Bruxelles, Technique vocal scénique 2 saisons 93/94-94/95 avec en point d'orgue un spectacle comme chanteur au Botanique à l'Orangerie (500 pers.) et au café-théâtre la soupape (50 pers.)

BRASSERIE MAREBOEUE, (restaurant de luxe), juin 1991–mai 1994, Bruxelles. Création d'une pâtisserie centrale, en utilisant la cuisine du Mareboeuf en dehors du service des cuisiniers, pour permettre un service avec livraison de pâtisseries, de gâteaux d'événements vers d'autres restaurants ("PICOTIN", "CAMPUS"... ) ou clients avec mise au point de cartes desserts différentes à mon nom (Palika). Création de mon "Livres de recettes" en dos sur ordinateur, permettant un calcul en temps réel de la production et du prix des matières premières. À la demande du chef de cuisine : réception, contrôle, restructurations des marchandises et du matériel (Pâtisserie et cuisine)

'ASBL 'BEAUX RIVAGES' Associations créer par mon père, Aide à la régie décoration, lumière et son pour son spectacle de comédie musicale 'Casse-pipe', une satire de chansons françaises vieilles et actuelles sur la guerre inspirée par l'époque (1ere guerre du golfe) dans plusieurs lieux et dates. Ainsi qu'une aide sur différents tournages de ses courts-métrages...

#### CLUB MÉDITERRANÉE :

Responsable de restaurant : Restaurant typique à Djerba et restaurant d'altitude à Chamonix en cumul.

Animateur : 1 saison complète hiver 1990-1991 à Chamonix et en intérim ou en cumul les saisons précédentes.

Éclairagiste : 3 saisons complètes été 1989 à été 1990 à Kos, Pompadour et Djerba et en intérim ou en cumul (saisons décorateur et animateur).

*FORMATION: Stage lumière 8 jours à Pompadour hiver 88-89*

Décorateur : 3 saisons complètes hiver 1987-88 à hiver 1988-89 (Cap-Skiring, Foça, Chamonix, Valbella) et en intérim (Kusadasi) ou en cumul (toutes les saisons de pâtissier).

*FORMATION: Stage Régie Décoration 15 jours sur place à Cap-Skiring hiver 87-88.*

Moniteur et responsable de voile : en intérim (Kemer) ou en cumul (Pakostane, Djerba et Kos) (dériveur, catamaran, quillard de 8 mètres).

*FORMATION: Stage 'Organisation de pâtisseries collectives et hôtelières pour être Chef-pâtissier' 8 jours à Pompadour hiver 86-87*

Pâtissier : été 1985 à été 1987 4 saisons (Santa-Giulia, Valbella, Coral-Beach, Pakostane) et en intérim, Kamarina ou en cumul (Djerba pour le 14 Juillet et Cap-Skiring crise du personnel suite à état-d'urgence).

WITTAMER (pâtisserie renommée), 15 avril 1984-6 mai 1985, Bruxelles (préparateur et poste tournant). Arrivant le premier et partant le dernier, j'ai ainsi peu faire tous les postes, en coups de main, ce qui m'a permis d'acquérir les recettes de l'époque puis de les échanger avec des pâtissiers de chez « Lenôtre » (Paris), « Fauchon » (Paris), « Dalhoyau » (Paris), et « Thillier » (Dijon).

*FORMATION: CLUB MÉDITERRANÉE : Stage 'Adaptabilité technologique aux conditions locales' pour y entrer, début Avril 84, juste après je me fais engager chez Wittamer et je repousse mon engagement au Club Méditerranée sur ce temps.*

DANIELLE MAUPERTUIS (pâtissière), décembre 1982-décembre 1983, Bruxelles. Spécialité : création de Gâteaux en forme demandée diverse. Exemple : bouteille de Ricard pour 400 pers pour les établissements Fourcroy (importateur d'alcool), avion de chasse YF16 pour Colonel partant à la retraite, etc.

SHERATON OFF BRUSSELS (grand hôtel) décembre 1981-décembre 1982, Bruxelles (Second de pâtisserie). 1re expérience de cuisine collective

DIVERSES PÂTISSERIES (Bruxelles, Paris, Marseille, Dijon (Second))

VIBRACHOC USINE Ouvrier en usine (systèmes d'amortissement), contrat 6 mois 1979, Banlieue parisienne

Section élastomère, utilisation de machines-outils (expérience intéressante à titre humain et social).

IMPRIMERIE OFFSET BALLANCOURT ouvrier (4 couleurs et lithographie), contrat 6 mois 1979, Banlieue parisienne

SUD DE LA FRANCE, Saisonnier cueillettes et vendanges

*FORMATION: INFOBO* (Classe moyenne), 1974–1978, Bruxelles ----- 1<sup>er</sup> prix au concours des classes moyennes de 2e année. Apprentissage et cours de Pâtisserie