

## Parcours Détaillé Général de Palika/Paul Schillings

Vvf Villages Le Grand Lioran, Cantal, Auvergne. (07/05/2018-30/06/2018). **Chef des cuisines et chargé Responsable Restauration**. Le cumul des deux postes avec la charge supplémentaire, pour un salaire de chef, a fait que je n'ai pas voulu renouveler le contrat pour le reste de la saison. Cuisine: Pour une capacité de 120 et 120 couverts dans deux restaurants, cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes dans une cuisine centrale et expédition sur deuxième site dans le respect des T°(s). Restauration: Fait les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels des cuisines et des salles, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb (web-logiciel), et gestion quotidienne du personnel de salle et des cuisines. Formation: Pour ce contrat, à VVF Villages Najac, Aveyrons. (28/05-30/05/2018) 'Gestion des buffets, des retours, soirée à thèmes'.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club 'Les Islettes', Maurienne, Savoie. (06/12/2017-19/03/2018). **Chef de cuisine et chargé d'économat**. Participations aux animations. Cuisine: Pour une capacité de 450 couverts (1350 par jours), cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes. Restauration: 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. Formation: Pour ce contrat, à VVF Villages Evian, Haute-Savoie. (29/11-02/12/2017) 'Gestion des buffets, des retours, soirée à thèmes' et 'Menu réveillons et hiver'

Vvf Villages De Sare 'Omordia', Pays Basque, Pyrénées Atlantique. (03/04/2017-22/10/2017) **Chef de cuisine et chargé d'économat**. Participations aux animations. Cuisine: Villages séminaire 'Premium', capacité de 180 couverts par repas. Restauration: 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'économat (non formé) sur ce web-logiciel. Formation: Dans le cadre de ce contrat, à Vvf Villages Piriac sur mer, Bretagne. (12-15/06/2017), une mission pour un 'séminaire premium'.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club 'Les Islettes', Maurienne, Savoie. (30/11/2016-23/04/2016). **Chef de cuisine**. Participations aux animations. 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. Formation: Dans le cadre de ce contrat, à VVF Villages Val Cenis. (01-02/12/2016), 'Menu à thèmes' et 'Menu réveillons et hiver'.

VVF Villages Collonges-la-Rouge, Corrèze, Limousin. (07/03/2016-31/10/2016), **Chef de cuisine et Economat**. Participations aux animations. Cuisine: Capacité de 180 couverts par repas. Cuisine de terroir, Française de qualité et à thèmes, avec beaucoup de recherche de qualité restauration-service (tous les services à l'assiette, repas de gala et de séminaire). Restauration: J'ai eu à remplacer l'économat en absence en cumulant ma fonction de Chef de cuisine du 24/05-05/07/2016 et du 16/08-06/09/2016, sur les commandes, les factures, avec trois inventaires, dont le premier était en retard d'encodage sur les commandes livrées et les factures, ainsi aussi qu'en fin de saison pour ses congés payés. Formation: Au Siège du Vvf villages, Clermont-Ferrand Puy de Dôme, Auvergne. (15-16/03/2016) sur 'MoneyWeb' (Logiciel internet de gestion d'achat et de production). Au VVF Villages Hôtel Valençay, Indres, Val de Loire (21-22/03/2015) 'Bistrot-brasserie' et 'Menu PEA (printemps-été-automne)'.

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**. Participations aux animations. Formation: à Vvf Villages de Parent, Puy de Dôme, Auvergne. (25-27/11/2015) 'Bistrot-brasserie' et 'Menu réveillons et hiver'.

Vvf Villages "Les Estables", 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, Alier, Auvergne. (12/09/2013-17/02/2014), **Chef de cuisine chargé économat** de cuisine. 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 un plongeur et/ou l'aide ponctuelle d'une serveuse.

En autoentreprise, Belgique-Francophone (Bruxelles et Wallonie) et Valenciennes, Nord. (25/05/2013-30/07/2013), **Marchand ambulant**. Vente sur des marchés de produits de terroirs Auvergnats (saucissons, fromages, vin) et Belges (bières, fromages, gaufres et tartes Brabançonnaises artisanales).

Théâtre de L'équipe, Belgique-Francophone (Bruxelles et Wallonie). (06/11/2012-06/12/2012), **Régisseur lumière et son**, tournée pour la pièce de théâtre 'Quelque part dans cette vie'.

Restalliance (groupe Orpea), Résidences pour personnes âgées, Villers-la-Ville, Brabant wallon, Belgique, et trois autres sites (Bousval, Lasne et distribution de repas à domicile du CPAS). (19/07/2012-19/10/2012), **Chef(s) de(s) cuisine(s) et Responsable de production**. Cuisine: pour 200 personnes par repas (l'équivalent de +/-12000 repas) avec des régimes spécifiques (diabétique, textures modifiées...). A cause de période de congés, d'absence pour maladies, du travail d'un week-end sur 2, de départs et d'arrivés de personnels. Pendant 5 semaines en août, 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.

Restauration: Organisation du transport des marchandises à bonne t° (chaud ou froid), des stocks (commandes pour 4 sites, journal d'achat avec calcul du CRJ, inventaires... sur Excel), du personnel. (Normalement 2 cuisiniers + 2 aides + 3 hôteliers). Une attention particulière a été apportée aux règles HACCP (repas témoin, traçabilité, contrôle des températures, des plans de nettoyages, 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: CFPPA, Yssingeaux, Haute-Loire, Auvergne. (21-27/06/2012), 'Hygiène et sécurité sanitaire des aliments'. Réglementation, Dangers, Micro-organismes. Hygiène et sécurité du personnel, Nettoyage et désinfection. Bonnes pratiques d'hygiène, Méthode HACCP, Traçabilité.

Renouveau Vacances, (Village de vacances), Morzine, Haute-Savoie. (15/12/2011-15/04/2012), **Second de cuisine**. Et **Responsable de la cuisine en intérim**, pendant deux semaines, suite au départ inopiné du chef (désertion de poste), en attendant l'arrivée d'un autre, qui lui-même devant s'absenter souvent, me confiait la cuisine.

Cap' Vacances, (Village de vacances), Morzine, Haute-Savoie, (16/12/2010-30/09/2011) Commence comme **aide de cuisine**, en février passe **coordinateur de cuisine**, pour devenir **Second de cuisine** la saison suivante puis **Responsable de cuisine** et **d'Economat** suite au départ du chef, trois semaines avant la fin de saison. Change et travaille régulièrement à tous les postes, chaud, dessert, buffet froid, panier-repas et Barbecue en montagne. Mise au fait des règles HACCP (repas témoins, contrôle des températures, des plans de nettoyage, etc.).

L'Atelier du Pain (Boutique de Boulangerie), Wavre, Brabant Wallon, Belgique. (06/2009-05/2010), **Chef pâtissier-boulangier** avec un 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 la situation d'une gestion catastrophique.

Sogood (Pâtes à gaufres de liège pour la Belgique et l'exportation), Cérroux-Mousty, Brabant Wallon, Belgique. (11/2007-05/2009), **Ouvrier de production**. 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: Eicw (Cours Commerciaux et Industriels Ville de Wavre, Devenu IFOSUP), Brabant Wallon, Belgique. (2007/2008), 'Graduat Informatique' 1re année, en cours du soir.

Le Pain d'Antan (2 Boutique de Boulangerie), Wavre et Gembloux, Brabant Wallon et Province de Namur, Belgique. (02/2007-10/2007), **Chef pâtissier** avec un Four au feu de bois. Reprise d'un travail de production, en journée, de toute la partie "tartes brabançonnaises" et gâteaux individuelles, avec gestion des envois de viennoiseries, pâtisserie et 'pains à la française' vers Gembloux et réception des 'pains à la Belge' de Gembloux. Gestion du stock des produits à tous les niveaux de fabrication, et une attention particulière à la chaîne du froid.

Monument de L'Atomium, (restaurant panoramique-buffet-bar), Bruxelles (04/2006-01/2007), **Chef Pâtissier**. Création du poste de pâtissier et aide en cuisine, suite à la rénovation et l'ouverture du restaurant de l'Atomium.

Le Palais Délicat, (sandwicherie et pâtisserie), Wavre, Brabant Wallon, Belgique. (02/2005-04/2006), **Indépendant**, ouverture d'un établissement Snack/Pâtisserie "sucré salé" et Boulangerie, viennoiseries, Sandwicherie, en semaine, avec livraisons à domicile le dimanche matin des produits, commandées par internet, via formulaires sur site web, créer par mes soins. Formation: Crepac, Limal, Belgique, (03-05/2005, 3 mois),(Diplôme en formation accélérée), 'Gestion d'Entreprise' en cours du soir.

Hôtel Astoria, Bruxelles. (Pendant les étés 2001-2004, pendant la période: Ultime Atome, qui va suivre), **Régisseur Lumière et son**. Création, montage-démontage des spectacles (Vaudeville-music-hall) de Claudie Rion, 'Hello Dolly', 'My Fair-Lady', 'Sans-Gênes', 'Carmen', dans la salle au miroir.

Le Botanique, Jacques Franck, La Soupape, Le Cercle, La Samaritaine, divers centres culturels et café-concert, Bruxelles et provinces Belge.

**Chanteur et Régisseur** (Au divers périodes: Ultime Atome, Théâtre Le Café, Le Bazaar, Le Sud, Brasserie Mareboeuf, qui vont suivre). Je me produis en chanson et fait des régies pour divers Festivals, spectacles et tournages.

L'Ultime Atome, (Brasserie-restaurant), Bruxelles. (De novembre 2000 à novembre 2004), **Boulangier-Pâtissier-Glacier**, **Aide cuisinier**, **Economat**, **Installateur Informatique et Réseaux**, **Webmaster**. Pâtisserie: Création du poste et aide à la restructuration de la cuisine. Cuisson des viennoiseries, fabrication du pain (bio) mis à table et en vente direct sur commande, création des desserts, des tartes, des glaces avec leurs déclinaisons coupes, crêpes, et milk-shakes, aide les cuisines en préparant leurs fonds de pâtes pour quiches, pizzas, feuilletés, brisées ou briochées. Restauration: Avec aide au secrétariat pour la gestion bureautique, Excel, Word et Access, pour la compta, les commandes et la gestion du personnels.

Informatique: Création du réseau et du système informatique au bureau, et création de l'ancien site de [www.ultimeatome.be](http://www.ultimeatome.be).

Le Chalet de la forêt, (restaurant gastronomique), Bruxelles. (12/06-12/11/2000), **Chef Pâtissier et aide en cuisine**.

Le Vieux Bruxelles, (restaurant de luxe), Bruxelles. (21/07/1999- 09/06/2000), **Chef Pâtissier** Création du poste de pâtisserie et de la carte dessert à mon nom.

Asbl 'Beaux Rivages' dans Le Wagram (ancienne taverne transformée en théâtre), Bruxelles. (10/1998-01/1999), **Régisseur Lumière et son et Décorateur** pour mon père, pour la circonstance d'un spectacle 'revue-music-hall' "Boulevard Brassens" crée par lui sur place et reproduit en tournée au Théâtre Le Café (02/1999, 06/1999), le Botanique (début 10/1999), la Samaritaine (10/99), Le Le Bouche à Oreille, plus d'autres lieux. Ainsi qu'une aide sur différents tournages de ses courts-métrages...

Théâtre Le Café, Bruxelles. (09/97-06/98), **Régisseur Lumière et son et Décorateur** en Contrat ¼ temps (en cumul avec ce qui suit). Accueil des artistes et maintenance pour la saison.

Le Bazaar, (restaurant, discothèque, concert), Bruxelles. (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, Tapisserie, 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 mareboeuf, (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 "Livre 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 golf) 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 a 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 a 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 un 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 of 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 ----- 1er prix au concours des classes moyennes de 2e année. Apprentissage et cours de Pâtisserie