

Dominic QUIRKE

16 Allée Darius Milhaud

75019 Paris

01.48.03.41.66 / 06.76.99.75.79

40 ans - marié – 2 enfants

Bi-langue Anglais / Français

E-mail: dom@chefsdiary.com



EXPERIENCE PROFESSIONNELLE (depuis oct. 2007)

depuis janvier 2010 «MBC» chef Gilles Choukroun – Chef de Partie Garde Manger

Restaurant cuisine moderne (40+ couverts)

- Préparation de la mise en place, le dressage et l'envoi des entrées et des desserts
- Réception des produits et la préparation de la commande
- Participation à l'élaboration de la carte du midi

novembre - décembre 2009 «Le Chateaubriand» chef Inaki Aizpitarte - stage

Restaurant cuisine moderne (70+ couverts)

- Préparation de la mise en place, le dressage et l'envoi des « amuse bouches » et de l'entrée
- Réception des produits, mise en place pour le service du soir

janvier – octobre 2009 « Kong » – Chef de Partie Poisson (3 jours par semaine)

Restaurant cuisine franco-japonaise (200+ couverts)

- Préparation du poisson entier, des coquilles St Jacques, des Langoustines et des Homards
- Grosse volume de couverts
- Cuisson des poissons et des accompagnements
- Faire à manger pour le personnel

novembre 2008 – novembre 2009 - Privé / Extra / Intérim

Privé

- 05-06/12/2009 : **cocktail 14 mini-plats** pour un weekend « expovente » avec environ **300** visiteurs, Paris 4^{ème}
Pour les photos, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/695>
- 18/10/2009 : **menu de dégustation** Italien pour **27** personnes, Ménilmontant 20^{ème} Paris
Pour les photos, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/602>
- 05/07/2009 : **menu de dégustation** pour **76** à « Zoé Bouillon », 19^{ème} Paris
Pour les photos, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/446>
- 27/03/2009 : **cocktail** pour **30** personnes à Lille
- 31/12/2008 : **cocktail** pour **25** personnes (10 pièces par personne)
- 20/12/2008 : **menu de dégustation** pour **47** à « l'Echappée », 19^{ème} Paris

Extra

- **Chef** : Le Café de l'Abbaye (traditionnel) 30-40 couverts, 1 fois chaque 3 semaines
- **Formateur** : animation de formation (groupe de 6) pour le CMIH
- **Stage** : le **KGB** (nov 2009)

Intérim - Chef de Partie

- **Clubs de Direction** : Siège de la CGT, Institut Pasteur, Natixis, Thales, Alstom
- **Hôtels** : Méridien Etoile, Concorde Lafayette

- **Traiteur** : Raynier Marchetti

octobre – novembre 2008 «Au Petit Marguery» - Chef de Partie Poisson

Restaurant cuisine bourgeoise (90+ couverts)

- Responsable des commandes et de la mise en place pour la partie Poisson
- Préparation du poisson entier, des coquilles St Jacques, des Langoustines et des Homards
- Cuisson des poissons
- Faire à manger pour le personnel (2 fois par jour)

juillet - septembre 2008 «Jesmond Dene House» - Angleterre / demi Chef de Partie

Restaurant gastronomique (50+ couverts, « AA » Hôtel de l'année 2008-9)

- Responsable de la mise en place et de la cuisson de toute la garniture pour les parties Viande et Poisson
- Préparation du poisson entier, des coquilles St Jacques, des Langoustines et des Homards
- Cuisson des poissons (*en l'absence du Chef de Partie*)

juin 2008 «Potel et Chabot» - Paris 16^{ème} / demi Chef de Partie

Traiteur

mars – avril 2008«La Zygotèque» - Paris 13^{ème} / Stage samedi soir et cocktails

Restaurant semi gastronomique / traditionnel (40+ couverts le soir)

octobre 2007 - mai 2008 «La Fontaine Gaillon» - Paris 2^{ème} / Stage

Restaurant gastronomique (100+ couverts service du midi)

- Préparation du poisson entier et des fruits de mer
- Préparation des sauces
- Préparation et cuisson des légumes pour le service
- Cuisson des raviolis et légumes et dressage des assiettes
- Responsabilité des repas du personnel

octobre 2007 – février 2008 «Le Zéphyr» - Paris 20^{ème} / Stage

Restaurant semi gastronomique / traditionnel (100+ couverts par jour)

- Préparation pour le service du midi et du soir
- Responsabilité des entrées (chaudes et froides) et desserts pour les services du midi et du soir
- Cuisson des plats pendant le service

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2001 – 2009	Consultant Senior Capgemini, Paris, France
1993 – 2001	Analyste Programmeur et Chef de Projet (Londres, Nouvelle Zélande)
1992—1993	Vendeur caviste, Norwich, Angleterre
1986 – 1993	Serveur dans plusieurs restaurants à Newcastle Upon Tyne, Angleterre

FORMATION et autres...

2009	Création / Reprise de Restaurant , Greta des Métiers de l'Hôtellerie, Paris
2008	CAP cuisine (16/20) , Greta des Métiers de l'Hôtellerie, Paris
1993	Licence en Informatique Appliquée , Norwich, Angleterre

- ➡ sport (certifié Entraîneur de Fitness 1998, footing, football, randonnées)
- ➡ voyage (tour du monde 1998-9, est-ouest USA en voiture 1997, vécu en NZ 1998-9, Paris depuis 2001)