

Dominic QUIRKE

54 Rue Condorcet

44100 Nantes

02.85.37.06.11 / 06.76.99.75.79

42 ans - marié – 2 enfants

Bi-langue Anglais / Français

E-mail: dom@chefsdiary.com



EXPERIENCE PROFESSIONNELLE (depuis oct. 2007)

A noter : depuis février 2011 mon déménagement de Paris à Nantes étant prévu pour août 2011, j'ai privilégié des stages et des activités indépendantes

depuis mai 2011 Cuisinier Indépendant

Clients privés et consulting pour « Omnivore » magazine

- Dîner (2 amuse bouche, entrée, poisson, viande, fromage, dessert) pour 30 personnes, Nantes
Pour la carte, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/990>
- Dîner (5 mini-plats, 1 gâteau) pour 40 personnes, Paris
Pour la carte, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/921>
- Dîner (2 amuse bouche, entrée-plat-dessert) pour 55 personnes, Vannes
Pour les photos, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/964>
- Dîner (450 bouchées, 5 mini-plats) pour 75 personnes, Paris
- 8 jours d'animation culinaire pour le magazine « Omnivore » à Moscou
- Dîner pour 220 personnes avec le magazine « Omnivore » et 6 autres chefs
Pour en savoir plus, consultez mon blog <http://www.chefsdiary.com/archives/942>
- Consultant Cuisine pour les événements culinaires du magazine « Omnivore »

avril 2011 «Dôme» chef Julien Burlat – stage

Restaurant gastronomique 1 étoile Michelin (36 couverts)

- Mise en place et service dans l'absence du sous-chef

février – mars 2011 «Senderens» chef Jérôme Banctel – stage

Restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin (80+ couverts)

- Préparation de la mise en place poste poisson et garde manger
- Dressage et l'envoi des plats (poste poisson et viande)

janvier 2010 – février 2011 «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 / soir

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
- Gros volume de couverts
- Cuisson des poissons et des accompagnements

novembre 2008 – décembre 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

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*)

octobre 2007 - juin 2008

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

«La Fontaine Gaillon» - Paris 2^{ème} / Stage

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2001 – 2009 Consultant Senior Capgemini, Paris, France

1993 – 2001 Analyste Programmeur et Chef de Projet (Londres, Nouvelle Zélande)

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