

Gwendal CLADY

Formateur en cuisine biologique
et végétarienne



07.67.37.11.85
gwendalclady@yahoo.fr
5 rue des calculots
22730 Tregastel
40 ans

Objectif

je souhaite aujourd'hui transmettre mes connaissances et mon expérience au service des autres et participer à l'évolution d'une cuisine moderne et écologique

Profil

Cuisinier , créateur culinaire et formateur en cuisine biologique et végétarienne

Formation

Animateur en cuisine diététique

Brigitte FICHAUX Rennes
2005

B.T.S Hotellerie Restauration

Lycée Nicolas Appert Nantes
2001

Option art culinaire, art de la table et du service

Bac professionnel Restauration

C.A.P Restauration

C.A.P/B.E.P Hotellerie Restauration Cuisine

Lycée Louis Guillou Rennes
1994-1997

Expérience de Vie

2003-2004-2008

Voyages autour du monde à la découverte des cultures culinaires et populaires dans plus d'une quinzaine de pays sur différents continents.

Parcours professionnel

Formateur Independent 2017-2018

- Formation pour la restauration commerciale en cuisine bio et végétarienne
- Cours de cuisine aux particuliers

Restaurant le TOOTIBON 2009-2017

- Création du restaurant TOOTIBON, cuisine biologique, locale et de saison
- Chef de cuisine 40 couverts, cuisine à emporter, traiteur, catering
- Gestion administrative EURL avec deux salariés
- Cours de cuisine pour les particuliers
- Formation sur des journées pratiques pour cuisiner bio dans la restauration scolaire
- Animation cuisine écologique auprès de scolaires 15/18 ans
- Création recettes bio et végétarienne pour le magazine « Bretagne Durable »

*Prix national du restaurant « LOCAVOR » décerné par le site PLACETOBIO 2016

Association "la vie pour école" 2003-2008

- Cofondateur de « la maison de champrieux », maison d'accueil pour les enfants en difficultés sociales
- Création et agencement de la cuisine de l'établissement
- Elaboration de menus équilibrés et diététiques
- Gestion des coûts, des approvisionnements 100% bio, des règles d'hygiène et de sécurité
- Cuisine participative en lien avec l'équipe éducative et les enfants

Restaurants étoilés Michelin 1997-2000

Chef de partie à tous les postes en France et en Angleterre