



CLÉMENT MAURY

CHEF DE CUISINE

LOISIRS

Sport: marche à pied et ski l'hiver
Voyage
Cuisine

RÉFÉRENCES

Le Futuroscope : Noël Cutrin : 0549495338
Le Bretagne : Alain Orillac : 0297261112
Groupe Sibuet : Franck Bernet : 0617335445
Chalet Caboche : Mme Lacaille : 0672072756

COMPÉTENCES

Rigueur,
Adaptabilité,
Passionné,
Curieux,
Organisé.

CONTACT

768, route du Villaret
74120 Megève
contact@leschefs-
sencanailent.com
insta : leschefs.sencanailent



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Création de l'entreprise "Maury Service" et de la partie traiteur "Les Chefs s'Encanailent"

Depuis Mai 2019 à aujourd'hui
Prestations en chalet privé depuis 2019
Traiteur Les chefs s'Encanailent depuis juin 2020.

... Chef de cuisine Chalet Caboche, Megève

De décembre 2018 à aujourd'hui

Chef de cuisine Groupe Sibuet, Megève

De décembre 2014 à novembre 2018

Second de cuisine au French Horn Hôtel Angleterre

De janvier 2014 à novembre 2014

Chef de partie, restaurant Bocuse, Orlando Floride USA

De Décembre 2012 à décembre 2013



DIPLOMES

2010/2011: obtention du Brevet de Technicien supérieur hôtelier au lycée hôtelier de La Rochelle

2008/2009 : obtention du Baccalauréat technologique au lycée hôtelier de La Rochelle (mention assez bien)



TYPES DE CUISINE

Cuisine traditionnelle
Cuisine gastronomique
Cuisine Internationale