



JÉRÉMY BORÉ

CHEF PRIVÉ

PÉSENTATION

Cuisinier autodidacte depuis 2007. J'ai forgé mon expérience entre St Tropez, Courchevel et Megève.

Côtoyer une clientèle haut de gamme m'a apporté une rigueur certaine et le sens de recevoir. J'ai créé par la suite l'entreprise "Jérémie Boré Home Cooking Chef" pour la partie chalet privé ainsi que "Les Chefs s'encanaillent" pour la partie Traiteur.

COMPÉTENCES

Sens de l'hospitalité,
Rigueur,
discrétion,
Adaptabilité,
Passionné,
Curieux,
Organisé.

CONTACT

1056 route d'ormaret 74120 Demi-
Quartier France
+33 (0) 619 046 169
jeremybore@gmail.com
Insta : jeremyb.chefathome
insta : leschefs.sencanaillent



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Création de l'entreprise "Jérémie Boré chef privé " et de la partie traiteur "Les Chefs s'encanaillent"

Depuis décembre 2015 à aujourd'hui

Prestations en chalet privé depuis 2015

Traiteur Les chefs s'encanaillent depuis juin 2020.

Sous chef de cuisine au restaurant **Les Rhodos, Col des Aravis.**

De juin 2017 à juin 2019

Sous chef de cuisine pour **Maisons et Hôtels Sibuet, Megève.**

De juin 2011 à juin 2017

Chef de partie, restaurant **Le Délicium, Megève.**

De octobre 2010 à mars 2011

Chef de partie, **Hotel restaurant ***** Les Fermes de Marie, Megève.**

De décembre 2009 à septembre 2010



DIPLOMES

Bts Photographie ETPA Toulouse

Obtenu en 2004

Baccalauréat électronique Lycée Adam de Craponne Salon de Provence

Obtenu en 2002

Permis B



TYPES DE CUISINE

Cuisine traditionnelle

Cuisine gastronomique

Cuisine Internationale

Cuisine pour sportif

Cuisine Healthy

Cuisine Ayurvédique