

CÉDRIC JEAN CHARLES

CHEF EXÉCUTIF | CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

France · Mobilité France et international · 06 29 72 14 14 · cedricjeancharles@gmail.com

Portfolio : www.cjckreations.com

PROFIL

Plus de 30 ans d'expérience en hôtellerie de luxe et gastronomie. Double expertise cuisine et pâtisserie, avec une spécialisation en direction culinaire, gastronomie, gestion des équipes et banqueting. Parcours associant contrats saisonniers et missions de conseil. Management de brigades jusqu'à 60 collaborateurs, maîtrise des coûts, achats et formation. Recherche un CDI stable et un engagement à long terme.

COMPÉTENCES

Création de cartes et desserts · pâtisserie gastronomique · multi-outlets · banqueting · management et formation · fiches techniques · budgets, food cost et stocks · HACCP · sourcing local.

PARCOURS PROFESSIONNEL

02/2026 – aujourd'hui | CJC Kréations

Chef exécutif / Chef pâtissier exécutif — Missions de conseil : création de cartes, organisation, formation, fournisseurs et optimisation des coûts.

08/2025 – 10/2025 | InterContinental Chantilly – Château Mont Royal

Chef exécutif / Chef pâtissier exécutif — Mission de consulting de 3 mois. Brigade d'environ 20 personnes ; gastronomie, bistronomie et banquets jusqu'à 400 convives.

03/2023 – 08/2025 | Atelier des Quais, Cognac

Chef exécutif / Chef pâtissier exécutif — Environ 15 collaborateurs ; jusqu'à 130 couverts ; cartes, événements, ratios et formation.

11/2022 – 03/2023 | Hôtel Le Val Thorens, Beaumier

Chef exécutif / Chef pâtissier exécutif — Contrat saisonnier. Équipe d'environ 40 collaborateurs ; banqueting, stocks, organisation et qualité.

06/2022 – 10/2022 | Hôtel Chais Monnet, Cognac

Chef de cuisine — Contrat saisonnier. Environ 12 collaborateurs ; création de cartes, sourcing local et gestion des coûts.

02/2018 – 03/2019 | Sofitel Golf & Spa Ajaccio 5★

Chef exécutif — Contrat saisonnier. Direction cuisine et desserts, formation, achats et contrôle des coûts.

02/2016 – 02/2018 | Relais & Châteaux Soldat de l'An II

Chef exécutif — Maison étoilée Michelin ; environ 25 collaborateurs, gastronomie, banquets et traiteur.

05/2015 – 02/2016 | La Coquillade

Chef pâtissier exécutif — Contrat saisonnier. Direction de la pâtisserie dans une maison étoilée Michelin.

11/2012 – 12/2014 | Eciwine Cellar Palace – Pierre Cardin, Chine

Chef exécutif / Chef pâtissier — Ouverture d'un restaurant français et d'une boutique de pâtisserie de luxe ; 24 collaborateurs.

AUTRES RÉFÉRENCES

The Glorious Restaurant · Hôtel Le Yéti · Château du Maréchal de Saxe · Four Seasons Provence Terre Blanche · Hilton Suffren · Lenôtre.

FORMATION ET DISTINCTIONS

Bac professionnel Hôtellerie-Restauration (cuisine / pâtisserie) · CAP/BEP restauration · HACCP · Euro-Toques · Disciples Escoffier International · Les Toques Françaises · Golden Chef 2024.

PROJET PROFESSIONNEL

Rejoindre une maison de prestige dans un poste stable en CDI, avec un engagement durable auprès des équipes et de la direction. Références disponibles sur demande.