

# Thierry Le Baut

## CURRÍCULUM VITAE

---

Thierry Le Baut  
AV Algorta N°4 P 1 /4º C  
28 830 San Fernando De Henares  
Madrid Espagne  
+34 659 96 35 62

[thierry@thierrylebaut.com](mailto:thierry@thierrylebaut.com)

[www.thierrylebaut.com](http://www.thierrylebaut.com)

52 ans, 20 Février 1962 a Dinéault – Finistère - France  
Français  
Divorcé

---

### Expériences

---

**Nota: Pour consulter les certificats de travail, cliquer ici**  
[http://www.thierrylebaut.com/contenido/archivos\\_contenido/certificados.zip](http://www.thierrylebaut.com/contenido/archivos_contenido/certificados.zip)

#### Execchef, Hotel « Le Château » à Bukit Tinggi, Malaisie

##### CONTACT :

Mrs ming	GM	0060 0182221188
Mr Rozainor	RH	0060 0182222037

[www.thechateau.com.my](http://www.thechateau.com.my)

- \*Responsable des trois restaurants, un Français Fine Dinning , un asiatique, une cafétéria ainsi que des petits déjeuners, cocktails et des menus de conventions, réunions...
- \*Training de tous les sous chefs, cuisiniers et commis de cuisine
- \* Administration des stocks en fonction... du travail, vérification du FIFO system....
- \* Contrôle, des matières premières et des coûts de production
- \* Gestion du personnel : planification, organisation et distribution du travail dans les différents départements, planification des vacances, jours de congé...
- \* Maintien d'un système sur la production en respectant la HACCP
- \* Garant de la qualité des produits et du service pour la satisfaction de la clientèle
- \* Elaboration régulière des cartes de tous les départements
- \* Elaboration des menus diététiques, des menus pour les allergiques , pour les traitements des clients de l'hôtel
- \*Création de fiches techniques

**Directeur de restauration/chef de cuisine exécutif de l'Hôtel Puerta Castilla – Madrid (Espagne)**

Du 20 août 2008 au 29 Octobre 2012

[www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)

**CONTACT :**

Pedro Ramos	F&B manager	0034 626642844
Sra Mestre	GM	0034 914531900

- \* Administration, planification, coordination et supervision du département de F & B (200 petits déjeuners, un restaurant, un « pincho bar », plusieurs salles de réunion.)
- \* Administration des stocks en fonction du travail, vérification du FIFO system....
- \* Contrôle, des matières premières et des coûts de production
- \* Gestion du personnel : planification, organisation et distribution du travail dans les différents départements, planification des vacances, jours de congé...
- \* Maintien d'un système sur la production en respectant la HACCP
- \* Garant de la qualité des produits et du service pour la satisfaction de la clientèle
- \* Elaboration régulière des cartes de tous les départements
- \* Création de fiches techniques
- \* Formation et accompagnement des cuisiniers, pâtisseries, serveurs, barman personnel de room service afin de leur permettre une progression professionnelle et parfaire leurs connaissances

**Consultant dans des hôtels, des restaurants, des pâtisseries, des traiteurs**

De Mars 2006 à Juillet 2008

Rayonnement : Espagne

Services proposés :

- Mise en fonctionnement des établissements
- Manuel de formation de cuisine, et de salle
- Formation des équipes de cuisine, de salle...
- Elaboration, actualisation, rénovation de cartes de restaurants, pâtisserie
- Gestion des achats
- Contrôle des coûts de revient
- Marketing et lancement de nouveaux établissements

**CONTACT :**

Quelques exemples

Rest Leonardo	Alfredo Sanz	Propriétaire	0034 636283628
Pâtisserie	Christian Cortacero	Propriétaire	0044 07759301516
Supermarché SR	Javier Sanchez Romero	Proprietario	0034 918872901

**Chef de cuisine Exécutif - Restaurant Flatiron – Madrid (Espagne)**

Du 01/06/00 au 04/03/06

- \* Responsabilité de l'organisation des cartes d'un haut niveau gastronomique, des salons de l'établissement, des services traiteur et des petit déjeuner de grand standing pour des clients comme Armani, Thierry Mugler, L'Oréal, Clarins, des ambassades et des consulats, Renault, Audi ...
- \* Direction d'un laboratoire de pâtisserie fabriquant des pièces de desserts individuels, des tartes, des petits fours pour des restaurants et hotels de grande renommée à Madrid.
- \* Responsabilité du changement trimestriel des différentes cartes et présentation des prix de revient.
- \* Formation des employés.

**CONTACT :**

Alberto Serrano	Propriétaire	0034 630070414
-----------------	--------------	----------------

**•Asseseur de patisserie - Restaurant, Traiteur, Catering Grupo Paradis – Barcelone (Espagne)**

Du 17/03/00 au 16/05/00

[www.paradiscatering.com](http://www.paradiscatering.com)

Appui à l'entreprise pour résoudre des problèmes de rentabilité et de production  
Actualisation des produits, création de nouvelles offres dans le respect des prix de revient,  
Mise en oeuvre et supervision des solutions apportées à l'entreprise.

•

**Chef de cuisine Exécutif – Restaurant – Traiteur - Catering Groupe Vait – Madrid (Espagne)**

Du 21/02/95 au 27/02/00

**CONTACT :**

Juan Carlos Valverde

Propriétaire

0034 649996285

[www.vait.es](http://www.vait.es)

Entreprise de 300 salariés  
Directeur de I+D du groupe.

\* Présentation trimestrielle de nouveautés et de leur prix de revient pour les départements cocktails, plats préparés, menus de banquets et des restaurants de cuisine Méditerranéenne.

- Organisation, planification des équipes pour les restaurants, les services de traiteurs et des banquets (jusqu'à 15 par jours)

**Autres expériences professionnelles :**

- **Restaurant Lutecia** Madrid (Espagne)

Chef de cuisine Exécutif

Du 01/04/89 au 20/02/95

- **Restaurant El Obelisco** Madrid (Espagne)

Chef de cuisine

Du 16/12/88 au 31/03/89

- **Restaurant La Villa** Madrid (Espagne)

Chef de cuisine

Du 15/12/86 au 15/12/88

- **Restaurant Clara's** Madrid (Espagne)

**Michelin**

Chef de cuisine

Du 05/10/86 au 14/12/86

- **Restaurant Horcher** Madrid (Espagne)

**\* Michelin**

Chef de partie

Du 28/09/84 au 04/10/86

**CONTACT :**

Carlos Horcher

Chef de cuisine

0034 915220731

- **Restaurant Cabo Mayor** Madrid (Espagne)

**\* Michelin**

Chef de patisserie

Du 01/02/84 au 14/09/84

- **Chewton Glen Hotel New Milton** (Angleterre)

**\* Michelin**

Sous chef de cuisine

Du 28/03/83 au 08/01/84

- **Health Lodge Hotel Welwyn** (Angleterre)

**\*\* AA**

Sous chef de cuisine

Du 14/09/82 au 25/02/83

- **Restaurant Au Fer a Cheval** Locronan (France)

**\*\* NN**

Sous chef de cuisine  
Du 06/06/82 au 10/09/82

- **Restaurant Mijanou Londres (Angleterre)** **15/20 Gault et Millau**  
Commis de cuisine  
Du 16/01/81 au 12/03/82
- **Hotel Traube Stuttgart (Allemagne)** **\* Michelin**  
Commis de cuisine  
Du 23/09/80 au 19/12/80
- **Hotel de la Poste Benodet (France)** **\*\* NN**  
Commis de cuisine  
Du 01/07/79 au 31/008/7

**Nota: Pour consulter les certificats de travail, cliquer ici**  
[http://www.thierrylebaut.com/contenido/archivos\\_contenido/certificados.zip](http://www.thierrylebaut.com/contenido/archivos_contenido/certificados.zip)

## Diplômes

---

- B.E.P.C. Lycée Jean Moulin en Châteaulin, France
- C.A.P. cuisine Lycée Chaptal en Quimper, France
- B.E.P. cuisine Lycée Chaptal en Quimper, France

## Langues et informatique

---

Français	Anglais
Espagnol	Allemand (de base)
Word, excel, photoshop	

## Cours de formation académique

---

- Coordination et gestion du travail (1996)
- Connaissance des clients (1996)
- Hygiène dans les restaurants (1997)
- Contrôle de gestion de restaurant (1997)
- Qualité dans la production (1998)
- Direction par objectifs (1998)
- Prévention des risques et accidents du travail (1999)
- Autoroute de l'information, internet (2004)
- Cours de photoshop (2006)

## Cours de formation professionnelle

---

- Sucre 1993 *Francisco Torreblanca, Elda*
- Chocolat 1994 *Josep Barcells, Barcelone*
- Cuisine sous vide et à basse t° 1999 *Hopital La Cavale Blanche, Brest*
- Séminaire du restaurant Bulli 1999 *Ecole Chocovic, VIC*
- Madrid Fusión 2005 *Palais des Congrès, Madrid*
- Restaurante Viridiana 2006 *\* michelin, Madrid*
- Restaurante Casino de Madrid 2007 *\*\* michelin, Madrid*
- Restaurante Martin Berasategui 2011 *\*\*\* Michelin, San Sebastien*

## Collaboration dans des revues

---

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| • Vino y gastronomía | Vins et Gastronomie      |
| • Panorama Confitero | Panorama des Pâtisseries |
| • Cocina Futuro      | Cuisine Future           |

## Cours Enseignés

---

- **Nouvelles idées pour les fêtes de Noël**  
*Ecole de Pâtisserie de Barcelona*
- **Semaine du goût**  
*Lycee Francais de Madrid*
- **Démonstrateur de Chocolate Suisse Carma en Espagne**  
*Groupe Barry*
- **Forum Vic**  
*Ponencia sur le pain*      2007

## Semaine gastronomique

---

- Restaurant Le Bateau Ivre, Albi, France
- Restaurant Alison, Bridgehampton, NY, USA 2007

## Concours

---

- Semi finaliste du Prix Pierre Taittinger 1989, 1990 et 1991.
- Membre du jury dans différents concours de cuisine et pâtisserie

## Publicité Gastronomique

---

- création de publicité, idées, maquettes...

## Consultant Gastronomique

---

En pâtisserie, restauration, hotellerie, service de traiteur, magasin de gourmets, supermarché en France et en Espagne