Le 15 décembre 2017

Guillaume Goulet
Curriculum vitae

Madame, Monsieur,

Je prends la liberté de vous faire parvenir mon curriculum vitae. Je vous informe que mon expérience de travail s'est bâti au fil des années en tant que professionnel dans le domaine de la cuisine.

Ces dernières années, après un retour aux études en production horticole, j'ai expérimenté de nouveaux défis dans le domaine de l'horticulture. Après une expérience riche dans ce domaine, je suis de retour dans le domaine qui me convient le plus, celui de la cuisine et de la gestion.

Je me permets de vous transmettre en annexe un exemplaire de mon Curriculum Vitae ainsi que trois lettres de recommandations qui vous témoigneront l'appréciation d'employeurs à mon égard.

Dans l'attente d'un entretient, je vous invite à me contacter par téléphone au 514-742-5811, ou par courriel : chefprive.ca@hotmail.com

Dans l'attente de vos nouvelles, madame, je vous fais de sincères salutations.

Guillaume Goulet
Pièce jointe

Curriculum Vitae

Guillaume Goulet Daigneault
5383, avenue du Parc
Montréal
H9K 1L4
(514-742-5811)
chefprive.ca@hotmail.com

Données personnelles:
Date de naissance: 25 juin 1977
Langues parlées et écrites:
Excellente connaissance du français
Anglais communicatif fluide

Formation :

DEP Production Horticole	2017
ASP Formation Vente / Conseil	2012
ASP Lancement d'entreprise	2011
DEP Cuisine à l'École Hôtelière des Laurentides	2002
Études en Cinéma au CÉGEP de St-Laurent	1999
Études en Littérature au CÉGEP de Trois-Rivières	1997
Diplôme d'études secondaires École secondaire Jeanne-Mance	1995

Qualités:
Travaillant
Créatif
Minutieux
Rigoureux
Autonome
Aisance à communiquer avec les gens
Facilité d'adaptation

Disponibilité:
- Dès le 15 décembre

Expérience de travail:

- **Vallon des Sources**, Ferme biologique, Ripon 2017
  Stagiaire
- **Bonsaï Gros Bec**, Spécialiste et Pépiniériste de bonsaï, 2017
  Ste-Alphonse de Rodriguez,
  Stagiaire
- **Les serres Bertrand**, Mirabel 2016 à 2017
  Technicien en horticulture
- **CHEF PRIVÉ…** chef particulier et ateliers culinaires, Montréal 2010 à 2015
  Chef et propriétaire
- **Restaurant de Némiscau**, Baie James 2008 à 2010
  Responsable de la cuisine
- **Chef à domicile**, Montréal 2005 à 2008
  Chef et organisateur des événements
- **SUSHI TAXI TREMBLANT**, 2006 à 2007
  Chef de cuisine / Consultant et management
- **TOQUÉ!**, Restaurant membre Relais Châteaux et Relais Gourmand 2004 à 2006
  Membre des Relais et Châteaux, Montréal
  Chef de partie et grillardin
- **LAVILLA GALLICI**, Hôtel et Restaurant 2003 à 2004
  Membre des Relais et Châteaux, France
  Chef de partie
- **LA BONNE ETAPE** Hôtel et Relais gourmand, 2002 à 2003
  Membre des Relais et Châteaux, France
  Chef de partie
- **L'EAU À LA BOUCHE** Relais gourmand, 2001 à 2002
  Membre des Relais et Châteaux, Ste-Adèle
  Garde manger et Cuisinier tournant
- **AMADEUS**, Hôtel et Restaurant, Ste-Adèle 2001 à 2002
  Cuisinier
- **CHEZ MILOT**, et **GOLF DE LA VALLÉE,** Ste-Adèle 1999 à 2001
  Cuisinier

Autres expériences :

- Organisation et exécution de petits, moyens et grands événements gastronomiques, 2010 à 2012
- Organisation de cocktails dinatoires politiques / bancaires / commerciaux pour des groupes de plus de 200 convives, territoire du Québec 2005 à 2008 ;
- Finaliste et lauréat provincial pour un concours lancé par les producteurs de volailles du Québec, 2003;
- Expérience de traiteur pour des groupes privés, Chantal Watson (819) 274-1123;
- Formation en marketing par M. Denis Roy, EGZAKT (publicité-communication), mai 1997;
- Membre du comité de formation d'un guide sur la prévention de la violence en milieu scolaire, (comité subventionné/bourse Georgette Gauthier), 1994-1996;
- Responsable de la radio étudiante (planification, organisation, mise en marche et animation), 1993;
- Journaliste pour le Magazine Jeunesse, 1992-1993;
- Journal étudiant (montage, rédaction, journaliste), 1994-1995;
- Bénévole à la Garderie St-Édouard, février à avril 1992

Le 23 janvier 2006,

Madame, Monsieur,

M. Guillaume Goulet a travaillé au Restaurant Toqué! du mois de décembre 2004 jusqu'au mois décembre 2005. Juste avant son départ, il occupait le poste de saucier rôtisseur. Guillaume s'est toujours montré un employé attentif et respectueux de la Maison et de son travail. Il fut également un cuisinier consciencieux et très professionnel.

Pour toutes ces raisons je recommande Guillaume à tout futur employeur.

Je demeure disponible pour toutes informations supplémentaires,

Recevez madame, monsieur, mes salutations distinguées

Normand Laprise
Chef propriétaire
Restaurant TOQUÉ!

Toqué! 514 499-2084
www.restaurant-toque.com

900, place Jean-Paul-Riopelle
Montréal (Québec) H2Z 2B2

VILLA
GALLICI
HOTEL
★★★★

AVENUE DE LA VIOLETTE
F.13100 AIX EN PROVENCE
TEL 04 42 23 29 23 - FAX 04 42 96 30 45
E-mail : gallici@relaischateaux.com
Site : www.villagallici.com
SAS Villa Gallici au Capital de 40.000 €
RCS AIX B 444 324 875 - APE 551 A
Locataire-Gérant - SIRET 444 324 875 00012

AIX EN PROVENCE
JUILLET 2004

Objet : Lettre de recommandation

Monsieur Guillaume GOULET travaille à la VILLA GALLICI depuis le mois de février dans ma brigade. Il a été engagé en tant que Chef de Partie et remplit ses obligations jusqu'au 31 Octobre 2004.

Son attitude en cuisine est exemplaire, il a les capacités de prendre de bonnes initiatives malgré le fait qu'il soit en cuisine depuis seulement 4 années.

Il possède un caractère facile, même si quelques fois il est un peu susceptible, ce qui n'affecte en rien son travail. Il est amoureux de son métier, il comprend et exécute très bien les recettes et arrive bien à transmettre le message aux commis qui sont sous ses ordres.

Son seul défaut, si je puis dire, est son manque d'expérience, mais il fait tout pour apprendre très vite, et tient très bien son poste au sein de la brigade.

Je recommande Guillaume à tous les confrères de la profession et lui donner des responsabilités le fera progresser et accentuera sa confiance en lui. C'est un excellent élément au sein d'une cuisine et je pense qu'il possède un bel avenir dans notre métier.

Monsieur GAVOT CHRISTOPHE
Chef de Cuisine de la VILLA GALLICI

SAS VILLA GALLICI
AV. DE LA VIOLETTE
13100 AIX EN PVCE
TEL 04 42 23 29 23 FAX 04 42 96 30 45
N° SIRET 444 324 875 00012

RELAIS &
CHATEAUX

La Bonne Etape

PIERRE & JANY GLEIZE

RELAIS & CHATEAUX

04160 CHÂTEAU-ARNOUX (FRANCE)
Tél. 04 92 64 00 09 - Fax 04 92 64 37 36
E-mail : bonneetape@relaischateaux.fr
Internet : http://www.relaischateaux.fr/bonneetape

Je soussigné Jany Gleize
certifie avoir employé Guillaume
Gaulet Dalpeault en cuisine du 7 juillet
2003 au 2 janvier 2004.
Je le félicite pour sa bonne humeur
communicative et sa passion pour la cuisine.
Je lui souhaite une grande
carrière.
Il me quitte libre ce jour.
Fait à Château Arnoux
le 2 janvier 2004

HAUTE CUISINE FRANÇAISE

Membres de la Chambre Syndicale
de la Haute Cuisine Française

LES GRANDES TABLES DU MONDE

Traditions & Qualité

S.A.R.L. LA BONNE ETAPE AU CAPITAL DE 50.000 F. - SIÈGE SOCIAL, CHÂTEAU-ARNOUX - SIRET 344 071 680 00017 - A.P.E. 551 A
LOCATAIRE GÉRANTE DU FONDS DE MONSIEUR ET MADAME PIERRE GLEIZE, PROPRIÉTAIRES - R.C.S. DIGNE 88 B 99

IMP. VIRMOUNEIX - THIVIERS