



PROFIL

Chef exécutif international, spécialisé en gastronomie et en pilotage d'opérations Food & Beverage, je dispose de plus de 30 ans d'expérience en hôtellerie de luxe, Restaurants étoilés, Brasseries, croisières internationales et missions de conseil.

J'ai accompagné de nombreuses ouvertures, structuré des organisations culinaires et dirigé des équipes multiculturelles dans des environnements exigeants.

Attaché à l'excellence, à la performance opérationnelle et à la satisfaction client, j'interviens avec une vision stratégique tout en restant orienté terrain.

Aujourd'hui, je souhaite rejoindre une compagnie structurée partageant des valeurs humaines fortes, afin de fédérer des équipes engagées et de contribuer à des résultats durables, conciliant performance économique, transmission des savoirs et leadership responsable.

ME CONTACTER

 germain.gerard@gmail.com

 07 84 55 67 81

 80 Avenue Jean Jaurès 10150
France

NIVEAU DE LANGUE :

Français : Langue Maternelle

Anglais : Bilingue

Espagnol : Bilingue

GERARD GERMAIN

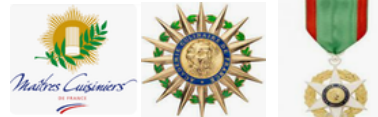
Maître Cuisinier de France

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Directeur culinaire – Maison Blanche Espace de restauration (Saint-Raphaël - France - 8 restaurants)

Janvier 2026 – Juin 2026

- Direction de l'ouverture et du lancement de 8 concepts de restaurants.
- Gestion de la conception des cuisines, de l'achat et de l'installation des équipements.
- Élaboration des menus, des recettes et des stratégies de maîtrise des coûts alimentaires.
- Mis en place des partenariats avec les fournisseurs et des procédures d'achat.
- Mise en œuvre des normes opérationnelles et des systèmes de contrôle qualité.
- Recruté, mené des entretiens et sélectionné les équipes de direction et de cuisine.
- Respect des réglementations en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Favorisé l'innovation, la rentabilité et l'excellence opérationnelle dans tous les établissements.



Chef Exécutif Itinérant – Viking River Cruises

Depuis mars 2024 – Janvier 2026

- Chef exécutif itinérant en charge de 6 bateaux de croisière fluviale.
- Planification et élaboration des menus ; gestion de la cuisine avec supervision et formation du personnel, y compris dégustations régulières et ajustements des recettes si nécessaire.
- Gestion du budget, y compris le coût des aliments, les coûts de main-d'œuvre et le contrôle des déchets. Responsable de la prise de décisions financières judicieuses afin d'assurer la rentabilité.
- Garantie des standards gastronomiques et de la satisfaction clients.



Chef Exécutif – Exploris One (Ouverture)

Septembre 2023 – Février 2024

- Recruté directement par la direction pour l'ouverture de la compagnie Exploris.
- Création et structuration complète du département culinaire.
- Définition de la stratégie menus, recettes, SOP, formations et process.
- Amélioration significative de la satisfaction clients et collaborateurs.
- Analyse du marché, de la concurrence et des facteurs économiques.



Chef Consultant – Hacienda Na Xamena (Ibiza, Espagne)

Mai 2023 – Août 2023 (Ouverture)

- Chef Consultant pour l'ouverture de saison d'un resort de luxe réputé en Espagne.
- Cuisine durable basée sur la saisonnalité et les produits locaux
- Gestion d'une équipe de 15 chefs
- Exploitation d'un potager biologique interne (légumes, fleurs, herbes aromatiques)



Chef Exécutif – The World (Residence at Sea)

Novembre 2022 – Mai 2023

- Chef exécutif du seul navire résidentiel privé au monde.
- Management de 80 chefs
- Offre culinaire haut de gamme : gastronomie française, steakhouse, cuisines asiatiques
- Produits exclusivement issus de marchés locaux internationaux



Chef Exécutif – Uniworld River Cruises

Avril 2019 – Février 2023

- Responsable de toutes les opérations culinaires à bord
- Équipe de 19 membres, capacité de 150 passagers
- Cuisine basée sur des produits frais locaux français



Chef Exécutif – Seabourn Cruise Line (Quest & Sojourn)

Novembre 2017 – Janvier 2019

- Supervision de 4 restaurants et des banquets
- Capacité : 450 passagers, 320 membres d'équipage, 55 cuisiniers
- Collaboration avec le Chef Thomas Keller (3 étoiles Michelin)
- Résultats : 100 % USPH et 9,2/10 satisfaction clients



DISTINCTIONS & AFFILIATIONS

- Maître Cuisinier de France – 2000
- Distinction de l'Académie Culinaire de France – 2001
- Chevalier du Mérite Agricole, distinction décernée par le Gouvernement français – octobre 2001
- Membre du jury du Concours Académique de Paris – 2003
- Président de la Chambre de Commerce Franco-Bolivienne
- Trophée de l'Excellence Gastronomique – 2008
- Chef Exécutif – 5 Diamants (New York, USA) – 2008
- Médaille d'Or – Festival Gastronomique du Pérou – 1998
- Médaille d'Or – Festival Gastronomique d'Argentine – 1999
- Médaille d'Or – Festival Gastronomique de Bolivie – 1999
- Président de l'Association des Chefs de Bolivie
- Vice-Président de l'Association des Chefs d'Amérique du Sud
- Vice-Président de l'Association des Chefs Sans Frontières

RÉALISATIONS & CONTRIBUTIONS

J'ai eu l'honneur de cuisiner pour de nombreuses personnalités internationales, dont le Président Jacques Chirac, la Princesse Sayako du Japon, le Premier ministre du Canada, le Vice-président des États-Unis, le Secrétaire général des Nations Unies, le Prince de Monaco, ainsi que le Roi et la Reine d'Espagne, sans oublier 35 chefs d'État lors du Sommet d'Amérique du Sud.

Chef Exécutif Formateur – Aden Services (Panama)

Décembre 2016 – Mai 2017

- Mise en place et formation des équipes pour Minera Panama / First Quantum
- Capacité de 3 600 couverts par jour
- Management de 90 cuisiniers



Consultant Restauration & F&B – Le Millésimé (Troyes, France)

Juillet 2016 – Novembre 2016

- Refonte complète de la cave à vin et ouverture du restaurant
- Capacité de 120 couverts



Consultant F&B – Dolce Vita Hôtel & Restaurant (Ajaccio, Corse)

Avril 2016 – Juin 2016

- Réouverture complète du restaurant et refonte des menus
- 34 chambres – 120 couverts salle / 200 terrasse & plage



Chef Associé – Restaurant Gérard Germain (Bolivie)

Mars 2014 – Mars 2016

- Création et ouverture du restaurant avec 3 associés
- Capacité de 220 couverts – 90 plats à la carte
- Classé meilleur restaurant de Santa Cruz (TripAdvisor)
- Cession des parts en Mars 2016



Chef Exécutif – Compagnie du Ponant

Avril 2013 – Janvier 2014

- Supervision complète des opérations culinaires à bord
- Résultats : 100 % HACCP (Canada), 98 % USPH (USA)
- Renouvellement de 2 contrats



Chef Exécutif Consultant – Hôtel Los Tajibos (Bolivie)

Octobre 2012 – Mars 2013

- Refonte complète des menus (gastronomique, brasserie, banquets)
- Mise en place HACCP, formation équipes et contrôle des coûts



Chef Exécutif & Food Operations Manager – Disney Cruise Line

Mai 2011 – Septembre 2012

- Gestion des restaurants gastronomiques du Disney Dream
- Participation à l'ouverture du Disney Fantasy (4 500 passagers)
- Résultats : 100 % USPH – 98 % GSM
- Collaboration avec chefs Arnaud Lallement 3 étoiles Michelin et Scott Hunnel



Chef Consultant – Saga Pearl II (Tour du monde)

Janvier 2011 – Avril 2011

- Consultant culinaire durant le tour du monde de la compagnie
- Supervision de 3 restaurants (gastronomique, casual, open deck)
- Capacité : 420 passagers – 220 membres d'équipage
- Standardisation sanitaire UKPH – 100 % obtenu



Chef Exécutif – Celebrity Cruise Line

Février 2010 – Décembre 2010

- Responsable de 5 restaurants à bord
- Gestion du restaurant gastronomique français (5 diamants), steakhouse, restaurant principal (1 990 passagers), restaurant italien et buffet
- Supervision de 120 cuisiniers
- Résultats : 98 % USPH et 98 % satisfaction clients



Chef Exécutif – Westin Hotel Dhaka (Bangladesh)

Septembre 2009 – Janvier 2010

- Chef exécutif en charge de toutes les opérations de pré-ouverture
- Mise en place des cuisines, menus, équipes et standards F&B



Engagé dans le développement et la transmission des arts culinaires en Amérique latine, j'ai exercé les fonctions de Président de l'Association des Chefs de Bolivie et de Vice-Président d'AREGALA (Association des Chefs d'Amérique latine). Je suis également l'auteur du livre L'Art de la Gastronomie Bolivienne, de 12 magazines culinaires "Código Gourmet", et le créateur d'Expo Gourmet, festival gastronomique international en Amérique du Sud.

COMPÉTENCES CLÉS

- Hygiène et sécurité alimentaire – HACCP
- Mise en valeur des plats et stylisme culinaire
- Définition d'objectifs, coûts et contrôle des marges
- Gestion des stocks et équilibre des inventaires
- Élaboration et tarification des menus
- Systèmes de rotation des stocks
- Maîtrise des coûts de main-d'œuvre
- Achats, sourcing et merchandising
- Présentation et pédagogie des menus
- Cuisine méditerranéenne et gastronomique
- Organisation de banquets
- Cuisine internationale
- Management hôtelier
- Ouverture et gestion d'hôtels boutiques
- Administration et gestion opérationnelle
- Gestion de restaurants
- Environnement croisières internationales
- Développement et pilotage de projets Food & Beverage
- Conseil en restauration et opérations F&B

Chef Exécutif – Sofitel Siem Reap (Cambodge)

Août 2008 – Juillet 2009

- Supervision de plusieurs restaurants :
- Cuisine khmère
- Cuisine européenne et asiatique
- Restaurant gastronomique franco-khmer
- Gestion du centre de conventions et des banquets



Chef Exécutif – Safir International Hotels & Resorts (Koweït)

Octobre 2007 – Juin 2008

- Responsable de plusieurs concepts de restauration :
- Restaurant thaï
- Restaurant iranien
- Buffet international
- Tea room et banquets jusqu'à 2 000 couverts



Chef Exécutif & Directeur F&B – Hôtel Le Royal Hammamet (Tunisie)

Mai 2007 – Septembre 2007 (Saisonnier)

- Management de 35 cuisiniers et 45 serveurs
- Supervision de 9 points de restauration (buffet, gastronomique, italien, cabaret, bars, beach restaurant, room service)



Chef de Cuisine & Directeur F&B – Hôtel Villa La Estancia (Mexique)

Juillet 2006 – Mars 2007

- Management de 90 collaborateurs
- Supervision de nombreux restaurants (grill, gastronomique, brasserie, banquet jusqu'à 2 000 couverts, room service, villas privées)



Chef de Cuisine & Directeur F&B – Hôtel Los Tajibos (Bolivie)

Juillet 1996 – Juin 2006

- Gestion de 5 restaurants, room service et centre de conventions
- Capacité : 207 chambres – jusqu'à 5 000 couverts en Banquet
- Management de 120 collaborateurs
- Chiffre d'affaires F&B :
- 1996 : 1,8 M USD
- 2006 : 5,6 M USD



Executive Sous-Chef – The Landmark Hotel (Bangkok, Thaïlande)

1995 – 1996

- Supervision de 10 restaurants, room service et banquets (1 600 personnes)
- Gestion de 120 employés
- Participation à la politique F&B de l'établissement



Junior Sous-Chef – Le Méridien Piccadilly (Londres, Royaume-Uni)

1993 – 1995

- Restaurant 2 étoiles Michelin (Oak Room)
- Formation auprès du Chef Michel Lorain (3 étoiles Michelin)



Chef de Banquets – Copthorne Tara Hotel (Londres)

1992 – 1993

- Organisation de banquets jusqu'à 2 000 couverts

Sous-Chef – Relais & Châteaux Langley Castle (Royaume-Uni)

1992

- Cuisine gastronomique, brasserie et banquets





Demi-Chef de Partie – InterContinental Hotels (Londres)

1989 – 1991

- Restaurants 2 étoiles Michelin



1er Commis – Carlton Hotel (Cannes, France)

1989 – 1990

- Restaurant 2 étoiles Michelin



Chef de Partie – Hôtel Le Lana (Courchevel, France)

Hiver 1988 – 1989

- Restaurant 1 étoile Michelin



Demi-Chef de Partie – La Belle Aurore (Sainte-Maxime, France)

1988 – 1989

- Restaurant 1 étoile Michelin



DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL & CERTIFICATIONS

Formation & Diplômes

- Baccalauréat – France, 1985
- CAP & BEP Cuisine (Sciences Culinaires) – France, 1987
- Certificat de Maître Cuisinier – France, 2000
- Diplôme de l'Académie Culinaire de France – 2002
- Certification HACCP
- Compétences informatiques

Compétences informatiques

- Suite Microsoft Office (Excel, Word, PowerPoint)
- Lotus, Fidelio

Formations continues

- Hygiène alimentaire, leadership et relations humaines
- Gestion des équipes en situation de forte activité (crunch time)
- Arts de la table et service (Silverware – MXP)

Certifications maritimes & sécurité

- STCW 95 – Gestion de crise et comportement humain
- Crowd Management (gestion des foules)
- Secours & premiers soins – First Aid & CPR (MARTPT 197)
- Lutte contre l'incendie & prévention – MARTPT 53
- Techniques de survie personnelle – MARTPT 363
- Sécurité personnelle & responsabilité sociale – MARTPT 359
- Techniques de manutention manuelle
- Sensibilisation à la sûreté (Security Awareness Training)
- Passenger Vessel Safety
- Certificate of Proficiency

