**CURRICULUM VITAE **

**qUESNEL FRANCOIS**

BASSAM - Côte d’Ivoire ✆ : 07.47.01.02.56 - Né le 13/12/1961

**DIRECTEUR DE RESTAUrATION – CHEF EXECUTIF - BOULANGER**

**Chef d’Entreprise – DIRECTION GENERAL et COMMERCIALE**

**FORMATEUR EN ECOLE DE RESTAURATION**

**DISTILLATEUR – LIQUORISTE - PRODUCTEUr DE SIROP,**

**CONSERVERIE eT EPICERIE FINE**

**ExpérienceS professionnelleS**

08 2013 Directeur et Chef Exécutif des complexes hôteliers, l’Hôtel La Résidence et Le Refuge, à Abidjan

03 2023 Directeur Général du complexe hôtelier SANA HOTEL 60 chambres –

à 07 2023 lancement de l’Hôtel avec mise en place des services internes, fournisseurs, communication, marketing, etc … Abidjan

06 2016 Directeur de la restauration et du service traiteur et Chef exécutif du

à 02 2023complexe hôtelier Le Wafou, à Abidjan

09 2018 Professeur de technologie culinaire et de gastronomie appliquée à

à 06 2019 l’Ecole d’hôtellerie de Bassam, sous licence de l’Ecole hôtelière de Savignac France

02 2015 Directeur commercial d’Arome ci, à Abidjan, distributeur exclusif du domaine viticole du Château St Estève à Thézan en Corbières France.

04 2015 Gérant fondateur de l’épicerie fine « L’Eléphant Gourmand »: Distillerie,

Liquoristerie artisanale à Yaou - Côte d’Ivoire- *Prix d’innovation 2016*

*du patronat ivoirien et Award Ettika 2019 du Mtère de l’artisanat ivoirien*

01 2015 Directeur et chef cuisinier du restaurant « le Bistro tropézien » Abidjan

02 2014 Chef cuisinier du restaurant du complexe hôtelier «Le Marlin bleu», Abidjan

10 2013 Directeur et chef cuisinier du restaurant « le 6ème sens » - Abidjan

2007 à 05 2013 Chef restaurateur du « Château de l’Ouest » - Paris 75014

1997 à 2006Directeur commercial Société Sitex, location de matériel de chantier

1990 à 1997 Responsable Projets nationaux France - Velux France

1986 à 1989MINISTERE DES AFFAIRES ETRANGERES - Secrétaire du Sce travaux

à Rome en Italie

**formationS**

2013 Stage et formation en Boulangerie: « Grenier à Pain »- Paris - Formation traiteur :

« Guez »-Paris - Formation accord « mets vins » Ecole Ferrandi - Paris

2010- 2011 Formation HACCP hygiène en cuisine – CCIP - Paris

1997 CAP CUISINE - Ecole Ferrandi Paris – Chambre de commerce Paris

1996 CAP BOULANGERIE - Ecole de boulangerie de Paris – Nutrixo Paris

1996 Francilienne de formation: gestion restaurant

1987 1990 Etude chant lyrique à Rome - Italie

1981 1983 Ecole de commerce « école des Cadres - option marketing

1980 BAC A4  ***Langue :*** parlé Anglais et Italien

**Centres d’intérêt**

Tout ce qui se regarde, se mange, s’écoute et se regarde !

Abidjan le 01 12 2023