

Eric VIDAL
15 avenue Cingle
24 620 Les Eyzies de Tayac
Tel : 05 53 06 14 58

Nationalité française
Né le 25 septembre 1971 à Tulle

DIPLOMES

C.A.P. de cuisine acquis le 01/07/1989 **Restaurant « La Toque Blanche »**
M. Jean VALANTIN 19 000 TULLE

BREVET DE MAITRISE acquis le 01/07/1991 **Restaurant « La Toque Blanche »**
M. Jean VALANTIN 19 000 TULLE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Du 1^{er} décembre 2003 au 4 novembre 2004

Hôtel de charme **La ferme du chozal**
7 3620 Hauteluze

Chef de cuisine

Du 1^{er} décembre 2000 au 31 mars 200
Du 1^{er} décembre 1999 au 31 mars 2000
Du 1^{er} décembre 1998 au 31 mars 199
« Hôtel du Golf »
73120 Courchevel

Chef de cuisine

Du 6 avril 2003 au 1^{er} novembre 2003
Du 6 avril 2002 au 1^{er} novembre 2002
Du 6 avril 2001 au 1^{er} novembre 2001
Du 6 avril 2000 au 1^{er} novembre 2000
Du 6 avril 1999 au 1^{er} novembre 1999
Hôtel Restaurant « Le Centenaire »
M. Roland MAZERE
24620 Les Eyzies de Tayac

Chef de cuisine

Du 15 mars 1998 au 30 septembre 1998
Du 10 mars 1997 au 3 janvier 1998
« *Châteaux Hotels Indépendants* » dans le 76

Chef de cuisine

Du 1^{er} avril 1996 au 3 novembre 1996
Hôtel Restaurant « Le Centenaire »
M. Roland MAZERE 24620
Les Eyzies de Tayac

Chef de partie

Du 20 décembre 1995 au 24 mars 1996
«*Hôtel du Golf*» 73120 Courchevel

Second de cuisine

Du 10 avril 1995 au 1^{er} novembre 1995
Hôtel Restaurant « Le Centenaire »
M. Roland MAZERE 24620
Les Eyzies de Tayac

Chef de partie

Du 1^{er} décembre 1993 au 30 mai 1994
Restaurant « La Toque Blanche »
19 000 Tulle

Chef de partie

Du 25 mars 1993 au 3 novembre 1993
Restaurant « Le Grand Hôtel »
Chef : M. DEMANGEL
64 500 Saint Jean de Luz

Chef de partie

Du 5 mai 1992 au 2 février 1993
Restaurant « L'Auberge des Templiers »
Chefs : M. Fabrice VITUE et M. Jacques RENONCY
Les Bézards
45 290 Nogent sur Vermisson

Demi-Chef de partie

Du 1^{er} janvier 1992 au 31 avril 1992
Restaurant « Le Relais Gourmand »
19300Egletons

Commis de cuisine

Du 20 novembre 1991 au 31 décembre 1991
Hôtel Restaurant « Le Moulin de la Gorce »
M. Jean BERTRANET
87 000 Saint Yrieix la Perche

Commis de cuisine

Du 7 juillet 1991 au 3 novembre 1991
Hôtel Restaurant « Le Centenaire »
M. Roland MAZERE
24620 Les Eyzies de Tayac

Commis de cuisine

PROMOTION GASTRONOMIQUE

Du 11 mars au 15 mars 2002
Stage gastronomique « Légumes, pâtes, risottos et leurs dérivés »
Avec connaissances culinaires requises
« CENTRE DE FORMATION ALAIN DUCASSE » à Paris

Du 16 février 1998 au 2 mars 1998
Promotion gastronomique avec
M. Roland MAZERE à Taiwan
« LE RITZ LANDIS HOTEL TEIPEI »

Du 2 février 1998 au 8 février 1998
Promotion gastronomique avec
M. Roland MAZERE en Suède
« LE GRAND HOTEL DE STOCKHOLM »