

**Serge ARCE**

**Expérience Professionnelle**



De 2013 a 2016

**Adaptel 1er Maitre d'hôtel**

**Hôtel Lutetia Paris 6 ème**

**Le 68 de Guy Martin, L'escarbille, l'Angelique**

De 2015 a 2016

**FAC HOTEL : Formateur Salle, Cuisine , sommellerie**

De 2004 a 2013

**Cogérant Responsable de Salle :**

**Restaurant : Le Bamboche Paris 7eme ( guide Michelin )**

De 1996 a 2004

**Maitre d'hôtel :**

**Restaurant : La table du pavillon, holiday in 4\*opéra**

**Paris 10ème**

**Chef de Rang**

**Restaurant : café Renard, Paris 1er ( Jardin des tuileries)**

De 1991 a 1996

**Sous-chef de cuisine :**

**Restaurant : La terrasse – Paris 7ème**

**Restaurant Francais: El choco – Barcelone (Espagne)**

**Café de la jatte – Neuilly sur seine ( 92 )**

**Restaurant Francais : Magno's – Londres (Angleterre)**

De 1989 a 1991

**Chef de partie :**

**Club prive: Naval & Military club – Londres**

**Hotel 4\* restaurant: Smeraldo beach – Sardaigne ( Italie )**

De 1988 a 1989

**Demi-chef de partie :**

**Hôtel 5\*restaurant : Le Lancaster Paris 8ème**

De 1984 a 1988

**Commis de cuisine :**

**Service militaire : Mess des officiers Epinal ( 88 )**

**Restaurant : La galtouse – Paris 4ème**

**Restaurant : La grille – Avignon ( 84 )**

De 1980 a 1984

**Apprenti cuisinier : en alternance**

**Auberge la regalido – Fontvieille ( 13 ) relais & château (étoilé)**

**Formation**

**1984**

**C.A.P cuisine classique et salle**

**1995**

**Stage LE NOTRE dessert a l'assiette pour restaurant**

**2000**

**Stage HYGIENE au norme HACCP**

Langues parrees

**Anglais, Espagnol, Italien, Portugais**

Depuis 2001

**Association : Toques blanches internationales**

Depuis 2013

**Association : cèpes et vin de France**