



Florian Pilet Relever de nouveau défi est une motivation qui m'anime chaque jour

Né en 1974, habite à la Tour de Trême FR






Formations

-  EFZ CFC de cuisinier
-  Formateur en entreprise
-  Licence hôtelière

Parcours professionne

-  Hôtel du Léman****, Jongny
-  Hôtel Ermitage ***, Château d'oex
-  Hôtel Gstaaderhof ***, Gstaad
-  Nordmann, Chêne-Bougerie
-  Restaurant café Mozart, Genève
-  Hôpitaux universitaire, Genève
-  Hôpital du Pays d'Enhaut, Château-d'Oex
-  Home de la vallée de la Jogne, Charmey
-  Restaurant Gare à toi, Bulle
-  Traiteur le Baron Bleu, Vuadens
-  Repas à domicile, Corminboeuf

Défis professionnels

-  Relever de nouveaux défis culinaires
-  Apporter des solutions innovatrices en matière de cuissons
-  Améliorer l'offre à la clientèle et optimiser les coûts
-  Organisation et planification des nouvelles méthodes de productions
-  Définir les besoins et augmenter la satisfaction des collaborateurs en cuisine