

Chevreuil Jean-Michel  
13 Chemin des Guédrons  
91620 La Ville Du Bois  
né le 16 Octobre 1962  
Français marié 2 enfants

### **DIPLOMES**

**Bepc**  
**C A P Option A Cuisine Classique**  
**BAC Pro Cuisine**  
**B T S Hôtellerie restauration option B Arts de la table**

### **EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :**

**de 1978 à 1980 Apprentissage et commis de cuisine 2 ans et 6 mois (Hôtel d'Espagne Relais et châteaux Valençay Indre 1 Macaron Michelin)**

**de 1980 à 1981 Tournant 1 an (Hôtellerie du Bas Bréau Relais et châteaux Barbizon Seine et Marne 2 Macarons Michelin)**

**de 1981 à 1982 Chef de partie 1 an et six mois (La Dariole de Paris 75008 Paris 1 Macaron Michelin)**

**\* Service Militaire Pannes**  
**Brigadier Chef service collectivité du 1/06/82 au 31/05/83**

**de 1983 à 1985 Second de Cuisine 2 ans et six mois (Le Grand Cercle (Cercle de jeu) 75008 Paris Gault et Millau et Michelin)**

**De 1986 à 1986 2ème Second de cuisine 1 an (La Côte D'or 21210 Saulieu, Propriétaire Claude Verger (Chef Bernard Loiseau) Gault et Millau, 1 Macaron Michelin)**

**De 1987 à 1988 Second de Cuisine 1 an (Péniche le sancerre 75006 Pont des Arts Annexe Assemblé National)**

**\* De 1988 à 1999 Propriétaire et Chef de Cuisine pendant 11 ans (Restaurant le Relais de Longpont 91310 Longpont sur Orge Gault et Millau, Michelin)**

**\*Professeur de Technique Culinaire depuis du 1/09/1999 à 1/09/2002**  
**Niveau eu en charge B E P 2ème année, Bac Pro 1ère année, C A P 2ème année**

**De 2003 à 2014 Chef Enseignant Ecole le Cordon Bleu rue Léon Delhomme Paris 75015 en charge (Sous-sol, Pratique, Séminaire Hygiène, Atelier)**

**\*Professeur de Technique Culinaire responsable pôle cuisine, restauration et commercialisation SEGPA 4ème et 3ème, depuis le 1/09/2014 au 1/09/20023**

### **Divers :**

2 années de suite coach coulisse à Top Chef  
1 année responsable du concours Silver Fourchette Essonne Pour Thierry Marx  
Créateur de 4 femmes autour d'une table dont trois payantes pour la coupe du Monde 1998 TF1  
Créateur en 2022 du Challenge des Ambassades (1ère édition à l'Ambassade des pays Bas)

**Membre Titulaire de l'Académie Culinaire de France (Fauteuil Emile Duval)**

**Secrétaire général l'Académie Culinaire de France**

**Responsable événementiels Académie Culinaire de France**

**Sociétaire des Cuisiniers de France**

**Membre D'union**