

# FORGET CHRISTOPHE

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

**GERANT / CHEF DE CUISINE / BISTROT C.FORGET / BRIVE (19)**

Depuis 01/2005

**RESPONSABLE PRODUCTION / 2 SITES / RESTAURANT LA TRUFFE NOIRE / LA TAVERNE DE MAITRE KANTER / BRIVE (19)**

2001 - 2004

**CHEF DE CUISINE / HOTEL \*\*\* RESTAURANT LA SENIORIE / CORREZE (19)**

1999 - 2000

**CHEF DE CUISINE / RESTAURANT LA ROBE ET LE PALAIS / PARIS 1<sup>ER</sup>**

1998

**SECOND DE CUISINE / RESTAURANT LA MAISON BLANCHE / PARIS 8<sup>EME</sup>**

1996 - 1997

**CHEF DE PARTIE TOURNANT / RESTAURANT LES 3 MARCHES \*\* GUIDE MICHELIN / VERSAILLES (78)**

1992 - 1995

**CUISINIER DES GENERAUX – SERVICE NATIONALE MINISTERE DE L'ARMEE DE L'AIR / PARIS**

1991

**1<sup>ER</sup> COMMIS / RESTAURANT L'AUBERGE / BOULOGNE BILLANCOURT (92)**

1990

**APPRENTI / RESTAURANT LE SAINT LOUIS / CANNES (06)**

1989

**APPRENTI / HOTEL DU COMMERCE / VAIGES (53)**

1988

---

## FORMATION

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON SOUS VIDE / LIMOGES (87)**

[AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN 2020](#)

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / LA CUISINE DE LA MER / LIMOGES (87)**

[AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN 2020](#)

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / COCKTAILS INNOVANTS ET DINATOIRES / LIMOGES (87)**

[AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN / 2018](#)

**FORMATION PERMIS DE FORMER / CFA DE TULLE (19) 2017**

2017

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / LA BISTRONOMIE / LIMOGES (87)**

[AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN / 2016](#)

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / LA CUISSON SOUS VIDE / FORMATION INTRA-ENTREPRISE**

2016

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / LA CUISINE DE BISTROT / LIMOGES (87)**

[AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN / 2015](#)

**FORMATION TECHNIQUE / INFA / LA CUISINE DES LEGUMES D'HIVER / LIMOGES (87)**

AVEC LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES TOQUES BLANCHES DU LIMOUSIN / 2013

**FORMATION EN MANAGEMENT / INTRA-ENTREPRISE / RESTAURANT LA TAVERNE DE MAITRE  
KANTER (19) / 2001**

**FORMATION SUR L'HYGIENE ET LA SECURITE EN CUISINE / FORMATION RESTAURANT LES 3  
MARCHES / TRIANON PALACE / VERSAILLES (78)**

1993

---

DIPLOME

**CAP CUISINE ET SERVICE – MAISON FAMILIALE DE CRAON / MAYENNE (53)**