



PIERRE LAMBERT

CHEF DE CUISINE

PROFIL

Chef de cuisine attaché aux produits de saison et aux circuits courts. Quinze ans de brigades, du bistrot au restaurant étoilé.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

CHEF DE CUISINE

2020 - Aujourd'hui

Le Clos des Vignes

Carte renouvelée six fois par an, brigade de neuf personnes, première étoile obtenue en 2024.

SECOND DE CUISINE

2015 - 2020

Auberge du Pont

Gestion des approvisionnements et formation des apprentis de l'établissement.

CHEF DE PARTIE

2012 - 2015

Restaurant Les Terrasses

Poste garde-manger puis poissons, service de 120 couverts.

FORMATION

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

2013 - 2015

CFA La Noue

Major de promotion.

CAP CUISINE

2011 - 2013

Lycée hôtelier Le Castel

Apprentissage en restaurant traditionnel.

FORMATION HYGIÈNE HACCP

2023 - 2023

Chambre de métiers

Certification obligatoire renouvelée en 2023.

ENGAGEMENTS

Approvisionnement auprès de onze producteurs situés à moins de 40 km, et parrainage de deux apprentis chaque année.

Informations personnelles

9 rue Berbisey, 21000 Dijon

06 39 98 11 52

pierre.lambert@exemple.fr

Française

Permis B

11 février 1988

Liens & réseaux



pierre-lambert



chef.lambert

Compétences

Cuisine de saison

Gestion de brigade

Coût matière

Pâtisserie

Accords mets et vins

Hygiène HACCP

Langues

Français

Anglais

Italien

Centres d'intérêt

Potager

Pêche

Marchés de producteurs

Course à pied

Distinctions

Une étoile au guide 2024

Assiette gourmande 2022

Finaliste Trophée de la gastronomie
bourguignonne