



## Jean-Alexandre Barge

33 ans

Chef de cuisine

### En deux mots...

Mettre à profit mon expérience de cuisinier afin d'élaborer une carte en adéquation avec le positionnement du restaurant et la taille de la brigade

### Contact

Port :  
+352 661 922 542

Alexandre.barge@gmail.com

20 Route de Thionville,  
L6791 Grevenmacher  
Luxembourg

### Compétences

Français

Anglais

Luxembourgeois

« La vocation, c'est avoir  
pour métier sa passion »

## Menu du Chef

Chef de cuisine, Food'Art, 1367 Luxembourg

Mai 2018 – A aujourd'hui

Chef de cuisine au restaurant Food'Art

Recrutement du personnel, mise en place de la carte, gestion des fournisseurs, pour l'ouverture du restaurant Food'art et du concept Tartine.

Chef de partie, MAHO, les Jardins d'Anais, 1367 Luxembourg

Avril 2017 – Mai 2018

Ouverture du restaurant les jardins d'Anais avec Christophe

Quentin, anciennement chef au Jules Verne, 1 macaron Michelin.

Chef de partie puis second, La Poulange, Nancy, France

Juillet 2015 – Avril 2017

Chef de Partie puis second pour Jeremy Grosdidier, chef et propriétaire du restaurant.

Une assiette et une fourchette au guide Michelin.

Commis de cuisine puis chef de partie, Le XO, Nancy, France

Juin 2013- Juin 2015

## Plat Principal

CAP CUISINE, Greta de Besançon

2013

BTS Systèmes Electroniques, Lycée Victor Hugo

2008

## Dessert

- Horticulture, randonnée, échecs, guitare
- Titulaire du permis B, véhiculé, connaissance des normes HACCP