

Michel BRETON

8, rue Joliet
21000 DIJON

☎ 06.84.88.55.42
03.80.47.60.83

mbreton21@orange.fr



Directeur d'établissement

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

▪ 1^{er} Maître d'Hôtel – Maître d'hôtel – Assistant Maître d'Hôtel

2007.2009	Château du Clos de Vougeot , Vougeot (21)
2005-2007	La Côte Saint-Jean , Dijon
2004	Château de Gilly , Vougeot (21)
2003.2004	Le Dôme du Marais , Paris (75)
2001-2003	Restaurant Gordon Ramsay Hotel Claridge [□] , Londres – 1 étoile Michelin
2000.2001	Restaurant Gordon Ramsay ^{□□□} , Londres – 3 étoiles Michelin
1994-1996	Le Clos des Capucines , Dijon
1989-1990	Le Pré de la Danse , Annecy (74)

▪ Chef de rang

1987.1989	La Toque Royale [□] , Evian (74) – 1 étoile Michelin
1984.1987	Le Tastevin , Saint-Martin (Guadeloupe)
1982-1984	Hôtel de la Cloche , Dijon
1981	Casino de Vittel , Vittel (88)
1981	Le Chapeau Rouge [□] , Dijon

▪ Direction Hôtel-Restaurant

1996-1999	Hôtel Restaurant Le Stanislas , Nancy (54) : Propriétaire
1990-1993	Hôtel Primevère , Orléans (45) et Maubeuge (59) : Directeur

FORMATION & DIPLÔMES

1995	BTS Assistant Commercial en Marketing Direct (niveau III) IFOCOP, Melun (77)
1981	C.A.P. Serveur Restaurant - Ecole Hôtelière Simone Weil, Dijon
1977	Niveau Baccalauréat littéraire 3 langues vivantes

Langues étrangères : **Anglais & Allemand courants : lus, écrits, parlés**
Espagnol conversationnel lu et parlé

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

▪ Permis B – Véhicule personnel

- Célibataire, sans enfants
- Né le 10 Janvier 1958 à Dijon