

# Gwendal CLADY

Formateur en cuisine biologique  
et végétarienne



FORMATEUR TECHNIQUE.

## Objectif

je souhaite aujourd'hui transmettre mes connaissances et mon expérience au service des autres et participer à l'évolution d'une cuisine moderne et écologique

## Profil

**Cuisinier , créateur culinaire et formateur en cuisine biologique et végétarienne**

## Formation

### Animateur en cuisine diététique

**Brigitte FICHAUX Rennes**  
2005

### B.T.S Hotellerie Restauration

**Lycée Nicolas Appert Nantes**  
2001

Option art culinaire, art de la table et du service

### Bac professionnel Restauration

**C.A.P Restauration**

**C.A.P/B.E.P Hotellerie Restauration Cuisine**

**Lycée Louis Guillou Rennes**  
1994-1997

## Expérience de Vie

2003-2004-2008

Voyages autour du monde à la découverte des cultures culinaires et populaires dans plus d'une quinzaine de pays sur différents continents.

## Parcours professionnel

### Formateur Independent 2017-2018

- Formation pour la restauration commerciale en cuisine bio et végétarienne
- Cours de cuisine aux particuliers

### Restaurant le TOOTIBON 2009-2017

- Création du restaurant TOOTIBON, cuisine biologique, locale et de saison
- Chef de cuisine 40 couverts, cuisine à emporter, traiteur, catering
- Gestion administrative EURL avec deux salariés
- Cours de cuisine pour les particuliers
- Formation sur des journées pratiques pour cuisiner bio dans la restauration scolaire
- Animation cuisine écologique auprès de scolaires 15/18 ans
- Création recettes bio et végétarienne pour le magazine « Bretagne Durable »

\*Prix national du restaurant « LOCAVOR » décerné par le site PLACETOBIO 2016

### Association "la vie pour école" 2003-2008

- Cofondateur de « la maison de champrieux », maison d'accueil pour les enfants en difficultés sociales
- Création et agencement de la cuisine de l'établissement
- Elaboration de menus équilibrés et diététiques
- Gestion des coûts, des approvisionnements 100% bio, des règles d'hygiène et de sécurité
- Cuisine participative en lien avec l'équipe éducative et les enfants

### Restaurants étoilés Michelin 1997-2000

Chef de partie à tous les postes en France et en Angleterre