

# Delphine JULLIEN

959 chemin de Crussol  
30 130 Pont-St-Esprit

Tél. : 06 70 41 22 40  
contact@la-cuisine-de-delph.com

## Chef de Cuisine - Disciple Escoffier (depuis 2010)

### PARCOURS PROFESSIONNEL

Janvier 2019 > Passage de la cuisine de Del à la « Cuisine de Delph »  
Construction du laboratoire traiteur

Sept. 2018 - 2019 > Formatrice Confitures chez Jean-Christophe Vitte à Sorgues

2016 - 2018 > Formatrice à la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie) - Lycée Hôtelier d'Avignon  
Pâtisserie, bases et design, sans lactose et sans gluten

2017 - 2018 > Formatrice au CFPPA Vaucluse (Lycée Agricole Carpentras-Serre)  
BPREA UCARE - Transformation fruits et légumes

2015 - à ce jour > Création de « La Cuisine de DEL »

Conseils - Audit - Cours de cuisine, pâtisserie, et ateliers pour enfants - Chef à domicile - Vente à emporter

> Mission de conseils & remplacement pour le « Clair de la Plume » (Grignan)

#### 2006 - 2014 Groupe Maranatha

Chef de Cuisine « Domaine de la Petite Isle » \*\*\*\*  
(Isle-sur-la-Sorgue) - Hôtel de 50 chambres (2006)  
puis 100 chambres (2014)

Stratégie de positionnement en semi-gastro

#### Chef de Cuisine

- > Création et conception des cartes de saisons (4 à 5 fois/an)
- > Création, conception et mise en place de cours de cuisine personnalisés
- > Création et aménagement des cuisines

#### Événementiel & Communication

- > Organisation de manifestations type mariage, « garden party », cocktails dînatoires
- > Étude sur l'offre séminaire/clientèle d'affaires
- > Développement du réseau : presse locale, intégration au Gault & Millau, Guide du Routard, Guide Rouge Michelin, etc.

#### Management du personnel

- > Recrutement du personnel de restauration
- > Formation des apprentis du CAP au BTS

> Expérience forte sur la gestion des conflits en entreprise et management du personnel.

#### Gestion

- > Suivi du budget restauration avec la Direction
- > Négociation des prix avec les fournisseurs
- > Responsable des achats sur secteur restauration

#### Hygiène

- > Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire avec le Directeur Qualité du Groupe Maranatha
- > Mise aux normes HACCP
- > Suivi des contrats d'entretien (froid/hotte)

#### Mission de conseils & gestion de l'ouverture d'un nouvel établissement du groupe

- > Déc. 2012 à fév. 2013 > « Marmotel » \*\*\* (Praloup) - 100 chambres & 2 restaurants
- > Création et aménagement des cuisines et salles de restaurant
- > Recrutement du personnel
- > Sourcing produits
- > Démarrage des restaurants

#### De 2002 à Juin 2006

- > Sous chef de cuisine « La Cuisine d'Olivier » (Vedène)
- > Chef de partie & Responsable des groupes « Hôtel Golf Grand Avignon »\*\*\*\*

#### 2001

- > Chef de cuisine en maison privée (Marbella - Espagne)  
Confection de repas pour groupe musical (Kool of the Gang, etc.)

### STAGES & PERFECTIONNEMENTS

Nov. 2017 > Formation confiture - Gaucher Jean Paul, maître confiturier

Sept 2016. > Bûches et entremets de fête sans gluten, sans lactose, sans sucre.  
Formation à l'ENSP

Nov. 2015 > Cuisson sous vide et conservation - Nicolas Bré

Mars 2015 > Cuisine moléculaire & cuisine fusion - Nicolas Bré

Av. 2012 > Méditerranée, viandes, volailles & produits aquatiques  
Chez Alain Ducasse

Mars 2011 > Grands Classiques de la Pâtisserie revisités  
(École du Grand Chocolat)

Mars 2010 > Petits Gâteaux et Verrines  
(École du Chocolat « Valhrona »)

Juil. 2008 et Déc. 2006 > Tous fruits & Haute Pâtisserie et Chocolat Pierre Hermé - (École Ferrandi - Paris)

2000 > Stage de cuisine chez « Christian Etienne » 1 macaron  
(Avignon - Palais des Papes)

> Stage au « Château de Rochevade » \*\*\*\* Relais & Châteaux  
(Rochevade)

> Stage en réception au « Mercure Hôtel Palais des Papes » \*\*\* (Avignon)

1998 > Commis de cuisine à la « Sarrazine » (Aiguèze)

> Stage de service au « Livermead House Hôtel » \*\*\* (Torquay - Angleterre)

1997 > Stage de cuisine à la Régalière \*\* (Anduze)

1996 > Stage de service au « Château de Lignan » (Lignan-sur-Orb) avec le chef étoilé \* Michelin, Pascal Alonso, propriétaire du « Pré du Moulin »

### FORMATIONS

2000-01 > Brevet Technicien Supérieur en Hôtellerie Restauration  
Art Culinaire, Art de la Table obtenu à l'École Hôtelière d'Avignon

1999 > Bac Technologique Hôtelier obtenu à l'École Hôtelière d'Avignon

1996-97 > BTH à Saint-Chély-d'Apcher (Lozère)