

Alessandro Gervasutti

Extra Chef | Renfort Cuisine | Consultant F&B

+33 (0)6 79 72 92 35

alessandro@gervasutti.com

aghoreca-conseil.com

PROFIL

Chef exécutif disponible pour renfort cuisine, remplacement et missions ponctuelles sur le bassin du Lac du Bourget et la Savoie. 35 ans de cuisine en hôtellerie internationale — Four Seasons, Kempinski, Sofitel, NH Hotels, Anantara. Diplômé de Cornell University en F&B Management. J'intègre une brigade rapidement, je prends en main un poste ou une cuisine entière selon le besoin. Pas de période d'adaptation longue — c'est le contrat implicite d'un bon extra.

DISPONIBILITÉ & CONDITIONS

- Missions extra : service à la journée, week-end, événements, coups de feu
- Remplacement de chef : poste vacant, arrêt maladie, congé
- Zone principale : Aix-les-Bains, Lac du Bourget, Chambéry, Annecy
- Déplacement possible sur Grenoble, Lyon et stations de ski
- Tarif horaire selon mission — devis via AG Horeca Conseil

CE QUE J'APPORTE EN MISSION

– Prise en main immédiate – Organisation du poste et des flux – Cuisine gastronomique ou bistronomique – Gestion fournisseurs & food cost	– Formation équipe sur le tas – Création ou refonte de cartes – HACCP et procédures – Cuisine méditerranéenne & internationale
---	--

EXPÉRIENCES

Chef Exécutif Consultant AG Horeca Conseil — Aix-les-Bains	sept. 2025 – aujourd'hui
– Missions extra et renfort cuisine en restauration commerciale, Savoie – Création de cartes, services événementiels, séminaires – Consulting F&B : diagnostic, restructuration d'offre, formation	
Chef Exécutif Groupe Epikur — Aix-les-Bains	2024 – août 2025
– Supervision de 3 hôtels + restaurant signature, brigade de 20 – Refonte des cartes, montée en gamme, recrutement et formation	
Chef Privé Villa UHNW — Pietrosella, Corse	2024
– Restauration quotidienne et événementielle, gestion logistique complète	
Chef Exécutif Hôtel Fesch & Spa — Ajaccio	2022 – 2024
– +40 % de CA F&B · food cost à 28 % · équipe stable	
Responsable Opérations Groupe Restaurants — Luxembourg	2021 – 2022
– Coordination de 7 établissements, gestion RH, achats, performance	
Chef Exécutif NH Hotels — Luxembourg	2016 – 2020
– 4 restaurants, formateur corporate Benelux · coûts d'exploitation : – 35 %	
Chef Exécutif Tabacon Resort & Spa — Costa Rica	2014 – 2016
– Repositionnement restauration et spa · food cost – 40 %	
Sous-Chef Exécutif Anantara Banana Island — Qatar	2014
– Pré-ouverture, SOPs, structuration cuisine	

Sous-Chef Exécutif Kempinski Ishtar — Jordanie

2013 – 2014

- Brigade de 78 cuisiniers

Chef de Cuisine Four Seasons Hotels & Resorts

2008 – 2011

- Task force internationale, ouvertures de concepts italiens

FORMATION

- Master Food & Beverage Management — Cornell University, 2011
- Diplôme hôtelier — École Hôtelière Colombatto, Turin, 1995
- Certification HACCP — SGS, 2016

LANGUES

Italien (LM) · Français (courant) · Anglais (courant) · Espagnol · Portugais

AG Horeca Conseil · RCS Chambéry n° 990 182 115 · aghoreca-conseil.com · [@aghorecaconseil](https://www.instagram.com/aghorecaconseil)