

F J

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011 « FRUITIER-PRIMEUR » CONSULTANT-DESIGNER

PRESENTATION:

FREDERIC JAUNAUT, CONSULTANT DESIGNER.
INGCONTOURNABLE DANS LE PAYSAGE DES METIERS DE L'ALIMENTATION, MET A VOTRE DISPOSITION SON EXPERTISE ET SES 30 ANNEES D'EXPERIENCE, POUR CONTRIBUER A VOTRE REUSSITE.

AUDIT, CONSEIL, FORMATION, CREATION, AUTANT DE DOMAINES D'INTERVENTION POUR LA REALISATION D'UN PROJET A LA MESURE DE VOS AMBITIONS.

“DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE”..UN SLOGAN VITAMINE POUR METTRE DE LA COULEUR A VOS ENVIES.

BIO EXPRESS:

NE LE 25 JUILLET 1961

CHEF DE CUISINE CONFIRME,

2 VASES DE SEVRES DE LA PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE,

CHAMPION DE FRANCE ET D'EUROPE EN SCULPTURE ARTISTIQUE SUR FRUITS ET LEGUMES,

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011, FRUITIER PRIMEUR,

CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MERITE AGRICOLE,

MEDAILLE D'OR DES CUISINIERS DE PARIS,

30 ANS D'EXPERIENCE PROFESSIONNELLE EN FRANCE ET A L'ETRANGER.



FREDERIC JAUNAUT

BUREAU :
60 RUE VICTOR HUGO
92300 LEVALLOIS-PERRET
FRANCE

MAIL: ATELIERDEFREDERIC@CREASAVEURS.COM
SITE WEB: WWW.CREASAVEURS.COM
BLOG: HTTP://CREASAVEURS.BLOGSPOT.COM
FACEBOOK: HTTP://WWW.FACEBOOK.COM/JAUNAUT.FREDERIC

MOBILE GSM: + 33 (0) 6 50 102 103

NUMERO DE SIRET: 503 832 537 00016 RCS NANTERRE
NUMERO DE FORMATEUR: 11 92 16696 92

MES COMPETENCES A VOTRE SERVICE, AUTOUR DES FRUITS ET LEGUMES:



- RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT DE CONCEPTS, ACCOMPAGNEMENT,
- CREATION DE PRODUITS,
- ANIMATION, CONSEIL ET FORMATION A LA SCULPTURE,
- SCENOGRAPHIE DE STANDS, D'ESPACES DE RESTAURATION, DE POINTS DE VENTE,
- INTERVENTIONS AUTOUR DE LA VALORISATION DES PRODUITS ISSUS DU TERROIR FRANÇAIS,
- CREATION DE FICHES-RECETTES SPECIALISEES, THEMATIQUES...
- PRESTATIONS HAUT DE GAMME PERSONNALISEES.
- ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE LUXE DANS L'ELABORATION DE CARTES ET MENUS, CREATION ET REALISATION DE BUFFET (PETIT-DEJEUNER, BRUNCH, CLASSIQUE OU THEMATIQUE), CUISINE FRANÇAISE (TECHNIQUE DE BASE, PLAT DU TERROIR DU PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS, CUISINE SUR LES FRUITS ET LEGUMES),
- ANIMATION ET FORMATION A LA SCULPTURE SUR FRUITS ET LEGUMES.



MES DOMAINES D'INTERVENTION:

HÔTELS: SCULPTURE SUR FRUITS ET LEGUMES, SHOW-COOKING, DÉCORATIONS DE BUFFETS, DE COCKTAILS, RECHERCHE THÉMATIQUE, CONSEIL ET CUISINE...

INDUSTRIES: ETUDE-CONSEIL, CRÉATION, REVALORISATION DE PRODUITS, DE GAMME...

FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES: CRÉATION DE FICHES-RECETTE, CONSEIL D'UTILISATION, ANIMATION, CONSEIL ET FORMATION POUR VOS CLIENTS

LES ECOLES PROFESSIONNELLES: FORMATION SCULPTURE ET CONNAISSANCE DES PRODUITS.

EVENEMENTIEL: FOIRES, SALONS, LANCEMENT DE PRODUITS...

LES MÉDIAS EN PARLENT:

- MASTER CHEF TF1, 100 % MAG SUR M6 ; COTE JARDIN SUR FR3 ; ENVOYE SPECIAL SUR FRANCE 2

- CHAÎNE DIRECT 8 DANS L'ÉMISSION « A VOS FOURCHETTES » : CONSEIL SUR LE CHOIX DES PRODUITS, FRUITS ET LEGUMES SAISON 2010/11.

- FRANCE INTER, FRANCE BLEU, FRANCE INFO, RTL... : INTERVIEW SUR LA CUISINE DES FRUITS ET LEGUMES.

- FRUITS ET LEGUMES MAGAZINE (GRAND PUBLIC)
- CAPS (MAGAZINE PROFESSIONNEL)
- MENSUEL: REDACTION D'ARTICLES DE PRESSE.

- LE JOURNAL DE L'HOTELLERIE RESTAURATION : HEBDOMADAIRE REDACTION D'ARTICLE DANS LE BLOG DES EXPERTS FRUITS ET LEGUMES

DE 1998 A 2011 PLUS DE 30 LIVRES SUR LES FRUITS ET LEGUMES DE LA CUISINE AU DOMAINE ARTISTIQUE AUPRES DE PLUSIEURS EDITEURS: OUEST FRANCE, CHIRON, DELICEO, JOURNAL DE L'HOTELLERIE



ILS M'ONT FAIT CONFIANCE:

HÔTELS: CHAÎNE SOLARIS, TOURISTRA, EL MANSOUR, PRINCES HÔTELS, GROUPE LUCIEN BARRIÈRE, CLUB MEDITÉRANÉE

INDUSTRIES: MATERNE INDUSTRIES, BONDUELLE, LABORATOIRE PFIZER.

FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES : AFL, LÉGUMES DE FRANCE, UNFD, INTERFEL APRIFEL, HEXAGRO, VERGER ST EUSTACHE, LAURENCE PRIMEUR.

ECOLES PROFESSIONNELLES : FERRANDI, RITZ, CEPROG, ACADÉMIE DE PARIS, VERSAILLES, CRÉTEIL, LYCÉES HOTELIERS DE TOURS ET DU TOUQUET, NOMBREUX CFA.

