

TÉMOIGNAGE

EXPÉRIENCES
PROFESSIONNELLES

Pasquale Altomonte

Chef/Cuisinier, 39 ans, suisse

Banque Pictet & Cie, Genève



Candidat

Pourquoi avez-vous choisi le Grand Prix Joseph Favre?

Ce concours est une énorme occasion pour m'exprimer culinairement, car percer en tant qu'autodidacte n'est pas facile.

Qui était Joseph Favre pour vous?

Un grand chef Suisse malheureusement pas assez connu auprès des Suisses mais qui a beaucoup apporté à la gastronomie.

Si vous deviez choisir une phrase ou un mot qui vous définit, ce serait...

Passionné, persévérant, et j'aime transmettre mon savoir-faire!

2013-Présent

Chef/Cuisinier – BANQUE PICTET & CIE (restaurant de la direction)

Cuisinier (viandes, poissons, garnitures, entrées chaudes, sauces, bouillons, etc.)

Formateur d'apprentis et stagiaires

Chef consultant pour événements privés et service traiteur

Environnement gastronomique assurant une discrétion irréprochable (clients VIP)

Répétiteur – RTSGE (Genève)

Cours d'appuis linguistique (italien, anglais), marketing et RH management

2012-2013

Chef (fondateur) – JUNKY FOODY (Genève)

Fondateur du premier Gourmet Street Food à Plainpalais

2011-2012

Chef (fondateur) – FINGER FOOD (Genève)

Fondateur du service traiteur pour sociétés et clients privés

2005-2010

Human Resources Generalist – STATE OF NEW JERSEY (USA)

Recrutement de collaborateurs, placement et intégration d'équipes

2000-2005

Senior Project Manager – STATE OF NEW JERSEY (USA)

Organisation et direction des équipes pour les tâches clés

(marquages routiers, nouveaux modèles de circulation, cartographie des détours, etc.)