



Maxime Ulens

CHEF DE CUISINE

Titulaire de l'équivalence suisse CFC

✓ Disponible immédiatement pour plusieurs jours d'essai

Contact

+32 489 657 111

maxime.ulens@proton.me

Domicilié en zone Frontalière – FRANCE
Éligible au Permis G

maximeulens.eu

PROFIL

Chef de Cuisine de terrain, forgé par l'exigence des grandes tables (Pujol***, Hiša Franko***) et la gestion de forts volumes.

De l'entretien des batteries de cuisine jusqu'au pilotage du Food Cost, ma légitimité s'est construite à chaque poste.

Objectif : M'implanter en Suisse avec la mentalité d'un bâtisseur. Prêt à intégrer votre brigade comme Sous-Chef ou Chef de Partie pour m'imprégner de vos codes, comprendre la culture, prouver ma valeur au passé, et regraver les échelons par le mérite absolu.

COMPÉTENCES

- Ingénierie & R&D Culinaire : Thermomix, Pacojet, cuissons sous-vide, Rational.
- Gestion ERP, POS & Tech : Pilotage digital via Odoo et Lightspeed, etc...
- Leadership & Opérations RH : Gestion digitalisée des plannings (Agendrix).
- Finance & P&L : Optimisation Food Cost.
- Standards européens HACCP

PRIX, DISTINCTIONS & AFFILIATIONS

Parrainage d'Excellence	Mai 2026
<i>Accrédité et soutenu personnellement par le Chef Doublement Étoilé Eddie Van Maele pour mon positionnement de Chef Exécutif.</i>	
Chef Exclusif	Nov 2022
<i>Académie Nationale de Cuisine Belgique (ANC)</i>	
Meilleur Jeune Toque Wallonne (Argent)	Avr 2021
<i>Institut Professionnel IFAPME</i>	
Meilleur Jeune Chef de Belgique (Or)	Mar 2019
<i>Chaîne des Rôtisseurs</i>	

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Chef de Cuisine Juin 2023 – Présent
Groupe Hôtelier THRM – Bruxelles, Belgique

- Direction des opérations culinaires du groupe, avec affectation sur les établissements premium : La Table de l'Ermite (Celles) et Le Saint Hadelin (Houyet).
- Direction Opérationnelle : Prise en charge intégrale de la production culinaire et gestion du passe pour les établissements (jusqu'à **110 couverts/jour** cumulés).
- Ingénierie de Menu : Création autonome des **cartes bistroamiques et fine-dining**, élaboration des fiches techniques et renouvellement saisonnier.
- Gestion Financière (P&L) : **Contrôle rigoureux du Food Cost** et négociation directe avec les fournisseurs locaux pour optimiser la marge brute.
- Management & HACCP : Recrutement, formation et encadrement d'une **brigade de 6 à 8 collaborateurs** dans le strict respect des normes d'hygiène européennes.

Sous-Chef puis Chef de Cuisine Avr 2018 – Mai 2023
Groupes BRC & FMGE – Wallonie, Belgique

- Exécution & Relais de Direction : Gestion opérationnelle des services à haut volume et développement du concept signature "Ekosis 2.0" (**référencement Guide Michelin Europe**).
- Détachements Internationaux de Perfectionnement :
- Déc 2020 – Jan 2021 : **Pujol (***) – Mexico City**. Immersion opérationnelle intensive sous ultra-haute pression (9ème Meilleur Restaurant du Monde) et maîtrise des techniques d'avant-garde.
- Mai 2020 – Août 2020 : **Hiša Franko (***) – Slovénie**. Sous la direction du Chef Leonardo Fonseca. Maîtrise des techniques de la fermentation avancée et du foraging.

Chef de Partie Tournant L'Estaminet Forrières, Belgique Août 2017 – Mars 2018

Gestion des opérations culinaires quotidiennes et soutien direct au commandement lors des services à fort volume, garantissant la fluidité de la production.

Demi-Chef de Partie KOKEJANE – Durbuy, Belgique Sep 2016 – Juin 2017

Exécution de services fine-dining prestigieux dans un environnement gastronomique très exigeant, développant significativement des techniques avancées de dressage.

Expériences antérieures détaillées (Waldorf Anvers, El Molino Espagne) disponibles sur demande.

Langues

Français – Espagnol – Anglais – Néerlandais : Maîtrise complète

Allemand : Compétence Limitée

FORMATION & CERTIFICATIONS

Maxime Ulens

CHEF DE CUISINE

Titulaire de l'équivalence suisse CFC

✓ Disponible immédiatement pour plusieurs jours d'essai

Diplôme Supérieur en Arts Culinaires & Formation Chef Exécutif 2019 – 2021

IFAPME Libramont-Chevigny, Belgique
Diplômé avec Mention Excellence (1er de la promotion)

Diplôme de Gestion Hôtelière (Formation Accélérée) 2019

IFAPME Marche-en-Famenne, Belgique

Certificat Enseignement Secondaire Supérieur Hôtellerie 2015 – 2019

ICA Libramont, Belgique

Certifications additionnelles : Certifications Européennes de Sécurité Alimentaire/HACCP. Références de Chefs Michelin disponibles sur demande.

RÉFÉRENCES D'EXCELLENCE

Note de confidentialité :

Les Chefs mentionnés ci-dessous ont expressément consenti à être contactés en tant que garants. Ils se tiennent à votre entière disposition pour témoigner de mes compétences techniques et managériales, exclusivement pour la période s'étendant de Décembre 2027 à Mars 2028.

Chef Eddie Van Maele**

Chef Doublement Étoilé Michelin | Parrain d'Excellence & Mentor

- 📞 Tél : +66 76 543 210 (Phuket, Thaïlande : UTC+7)
- ✉ Email : ejvanmaele@hotmail.be

Chef David Linares***

Chef de Cuisine, Pujol*** (World's 50 Best - Mexico City)

- 📞 Whatsapp : +52 1 871 329 4380 (Mexico CDMX, Mexique : UTC-6).
- ✉ Email : rosario@grupoolvera.com (Prière de spécifier explicitement "À l'attention du Chef David Linares" dans l'objet du courriel)

Chef Leonardo Fonseca***

Head Chef, Hiša Franko*** (World's 50 Best - Kobarid, Slovénie)

- 📞 Tél : +386 53894110 (Bovec, Slovénie : UTC+2)
- (Standard téléphonique : prière de mentionner le code de liaison "3821" pour la mise en relation directe avec le Chef).
- ✉ Email : leofonseccacelis@hotmail.com

DOSSIER DE CANDIDATURE : LISTE DES ANNEXES

- Annexe 1 : Parrainage d'Excellence – Lettre de recommandation (Chef Eddie Van Maele**).
- Annexe 2 : Attestation de Perfectionnement International (Pujol***).
- Annexe 3 - 4 - 5 : Diplôme IFAPME, Mention Excellence (1er de la promotion) & Synthèse des Résultats.
- Annexe 6 - 7 : Certificats d'Affiliation Professionnelle (Membre Actif ANC & Chaîne des Rôtisseurs).
- Annexe 8 - 9 : Certificat de travail (Groupe Hôtelier THRM).
- Annexe 10 : Attestation d'Équivalence CFC (SEFRI).

Je certifie sur l'honneur l'exactitude des informations mentionnées ci-dessus.

Des références supplémentaires sont disponibles sur simple demande.

Fait à Celles, le 13/12/2027

Maxime Ulens

