

Frédéric Lévêque
5, Quai Henri Chéron
14450 Grandcamp Maisy
09/08/1973
Tél. :02.31.21.41.00

Formation Professionnelle :

1993	BAC PRO CUISINE Lycée Marland de Granville
1991	CAP/BEP CUISINE Lycée Marland de Granville
1989	BREVET DES COLLEGES

Stages :

De 1989 à 1993 dont un stage en 1992 à l'Hôtel Royal à Deauville.

Concours :

1994	4ème du Concours Culinaire GUY GOUPIL (Roussette et cidre)
1993	1er du Concours Départemental JOËL MESLIN (Médaille de lotte en mignonnette de Genièvre et œufs d'escargot)
1992	4ème du Concours Culinaire GUY GOUPIL (Dorade et vin de Bourgogne)

Expériences Professionnelles :

1991	Commis de cuisine « Le Bistrot » Arromanches
1992	Commis de cuisine « Le Bistrot » Arromanches
1993	Demi Chef de partie poisson « Lucas Carton » Paris
1994	1er Commis de cuisine « Le Royal » Deauville
1995	Demi Chef de partie « L'Assiette Gourmande » Honfleur
1996	Commis Garde manger « Les Crayères » Reims
1997	Chef de partie viande « L'Assiette Gourmande » Honfleur
1998	Chef de partie poisson « Château de Belmont » (Jean Bardet) Tours
1999	Chef de partie viande « Château de Locguénolé » Hennebont
2000/2002	Chef de cuisine « Terrasse de l'Assiette » Honfleur
Depuis Oct.2002	Chef et patron « La Marée » Grandcamp Maisy