L'artisan De Vos Moments Gourmands !!!

Bon visionnage….

Dussart

Traiteur

Sébastien dit SEB

Cuisinier ET Passionné

A étudié a l'école de Paris des métiers de la table Paris 17ème

Diplômé d'un **CAP CUISINE**

Cuisinier sur différents restaurants brasserie / traditionnel et gastro sur PARIS 1987 - 1992

Chef de cuisine 1992 - 2002

Gérant d'entreprise depuis 2002

Restaurant « LA CAMBUSE » 79 Amailloux 2002 -2014

Cuisinier Traiteur évènementiel 2014 a ce jour

Admirateur de notre pape de la cuisine MR PAUL BOCUSE, du chef Michel Bras & du MOF Sébastien Zozaya charcutier traiteur

Epicurien dans l'âme le plaisir de faire plaisir

Sandrine dit DRINE

Serveuse depuis 1992

A étudié au lycée professionnel LES GRIPPEAUX Parthenay

Diplôme CAP - BEP HOTELLERIE RESTAURATION

Serveuse restaurant routier et traditionnel 1992 -1998

Responsable de salle restaurant traditionnel 1998-2001

Serveuse brasserie 2001-2002

Chef d'entreprise depuis 2002 - 2014

Restaurant « LA CAMBUSE » 79 Amailloux 2002 -2014

Employée de production, bras droit, bras gauche, 2ème cerveau, joker 2014 a ce jour

Partenaire & binôme aux côtés de Seb depuis 30 ans

Admiratrice des 3 Georges « brasserie Georges Lyonnaise - Georges V a Paris – CHEF Georges Blanc 3 étoiles a Lyon »

« le bonheur n'est pas dans le pré mais dans la CUISINE »

Faïna

Apprentie en brevet professionnel cuisine 2éme année MFR St Michel Mont Mercure
Diplômée du CAP CUISINE
Un CAP serveuse est un projet futur
Novembre 2022 Erasmus au Luxembourg 3 semaines

Dans l'entreprise depuis 3 ans, Faïna souhaite acquérir différentes techniques afin de pouvoir à l'avenir ouvrir son restaurant a Mayotte d'où ses origines et faire de la cuisine franco/mahoraise

Pourquoi avoir choisi Dussart Traiteur ?

« J'ai choisi l'équipe Dussart, tout d'abord pour leur site qui m'a attiré en voyant que leurs activités étaient diversifiées (mariages, cocktails, baptêmes….). A mon arrivée je me suis sentie rassurée et à l'aise, ils sont très investis et à l'écoute. Cela fait de cette entreprise une petite famille. »

Sam

Diplômé d'un CAP cuisine à la Maison Familiale de St Michel Mont Mercure et alternance chez Dussart Traiteur
Il a été sélectionné pour un concours en interne dans son école parmi les 6 meilleurs cuisiniers de toute sa promo

Dans la continuité il à choisi Dussart Traiteur pour son Brevet professionnel arts de la cuisine 1ère année.

Espérant pouvoir un jour avoir sa propre enseigne boutique / traiteur évènementiel

Pourquoi avoir choisi Dussart Traiteur ?

« J'ai choisi l'équipe Dussart, pour apprendre leur cuisine qui m'a particulière plu, du fait qu'ils travaillent sur le goût et le visuel en utilisant des produits de qualités. En arrivant ici j'ai gardé ma passion pour ce métier, qui celui-ci n'est pas simple mais très enrichissant, j'en apprend tous les jours. »

Enzo

MFR Argentonnay
CAP cuisine en cours 2ème année
Dans l'entreprise depuis 1an, il travaille dur pour obtenir son CAP
Octobre 2022 Erasmus en Grèce 2 semaines

Ce qu'il aime dans ce métier c'est la façon de travailler qui doit être rapide « la pression et la montée d'adrénaline » mais avec un résultat parfait. Il aime beaucoup l'étape du dressage où là on peut s'amuser sur les couleurs, les formes d'assiettes, et les saveurs. Cet apprentissage qu'il aura acquéri lui permettra de travailler dans un restaurant étoilé et pourquoi pas devenir chef…

Pourquoi avoir choisi Dussart Traiteur ?

« J'ai choisi l'équipe Dussart pour leurs diversifications de travail et la qualité de produits choisis et le FAIT MAISON »

Sarah

Obtention du Brevet des collèges et de l’ASSR
MFR ARGENTON LES VALLEES
CAP cuisine en apprentissage en cours - 1ere année

Ce qu’il me plaît dans ce métier est le fait de manger de bons plats maison, de travailler le visuel ainsi que les différents goûts. Ce que j’attend de mon apprentissage, c’est d’avoir différents bagages afin de pouvoir ouvrir mon propre restaurant « Western indien et cuisiner du BISON ».

Pourquoi avoir choisi Dussart Traiteur ?

« J’ai choisi l’équipe Dussart, car il n’y a pas qu’un travail en cuisine, ils se déplacent également dans différents endroits pour des mariages, des anniversaires, des prestations d'entreprises…Après quelques temps passer ici, j’ai remarqué qu’ils me faisaient participer a beaucoup de choses, ils veulent que je réussisse. »

Kloé

Diplômée d'un CAP et BAC PRO Esthétique Cosmétique Parfumerie au lycée pro FORMALISS Cholet
Salariée de grande surface au frais 2018-2019
Serveuse polyvalente au Chêne Vert Bressuire 2020-2022
Depuis l'ouverture de la boutique et à ce jour me voici dans l'équipe Dussart

Pourquoi avoir choisi Dussart Traiteur ?

« J'ai choisi l'équipe Dussart, pour la nouvelle aventure qu'ils veulent vivre, pour leur sourire, leur dynamisme, leur façon de travailler et la confiance qu'ils ont pu me donner dès le début. »

Nous vous donnons rendez-vous au **25 rue Gambetta**

A très bientôt chez Dussart Traiteur….L'artisan de vos moments gourmands - un Métier notre Passion .