



Thibault BARBAFIERI

Matelot de pont – Chef Cuisinier

Expériences professionnelles

- Depuis 2016 – Consultant et Formateur
Création de cartes, optimisation des équipes en cuisine et salle, gestion des coûts, ratios, gestion de commandes fournisseurs
Martinique – Pierre & Vacances / MOZ Coffee – Guadeloupe
Ti sucrier – Guadeloupe / Monchef – Marseille / NEO – Guadeloupe
- Depuis janvier 2016 – Chef à Domicile et Traiteur
Dirigeant de l'entreprise CHEFCOOK – N°1 en Guadeloupe
Spécialisé dans les prestations sur mesure pour une clientèle prestigieuse : dirigeants, figures publiques, sportifs de haut niveau, NBA.
- Novembre 2022 – Signature de la Carte du Châteaubriand
Au Départ de la Route du Rhum à Saint-Malo, France
- Octobre 2021 – Mirazur *** Michelin – Menton, France
- Septembre 2021 – Pierre Gagnaire *** Michelin – Paris, France
- Février 2015 – Juillet 2015 – Chef de Cuisine
Iguane Café – Saint-François, Guadeloupe
- Mai 2014 – Septembre 2014 – Demi-Chef de partie
La Villa Madie *** Michelin – Cassis, France
- Janvier 2014 – Mars 2014 – Demi-Chef de partie
Bentley, 2 toques – Australie
- Septembre 2013 – Décembre 2013 – Chef de partie
Catalina, 1 toque – Australie
- Juillet 2013 – Septembre 2013 – Chef de partie
Fin's Seafood, 1 toque – Australie
- Mai 2013 – Juillet 2013 – Chef de Partie
Berardo's, 1 toque – Australie
Food & Wine Festival International de Noosa
- Décembre 2012 – Mars 2013 – Chef partie poisson
La Taverne Evolénarde – Valais, Suisse
- Septembre 2012 – Décembre 2012 – Chef de partie
Hôtel le Vieux Castillon**** – Castillon-du-Gard, France
- Juillet 2012 – Septembre 2012 – Chef de partie
La Villa Gallici**** – Aix-en-Provence, France
- Septembre 2010 – Septembre 2012 – BTS
L'Oasis ** Michelin – Mandelieu-la-Napoule, France

Diplômes & formations

Certificat de Matelot de Pont – Mai 2025

CFBS – CSS – Visite médicale à jour jusqu'en mars 2027

Concours international de cuisine au Yacht Club de Monaco – Lauréat 2021

Classic Week – Bateau Classique Eileen 1938

TOP CHEF – Saison 9 – 2018

Concours de Meilleur Jeune Chef Rôtisseur – Lauréat 2015 – Guadeloupe

Concours International de Meilleur Jeune Chef Rôtisseur – 11ème 2015 – Hongrie

Concours Culinaire METRO/EHP – Lauréat 2011

BTS Alternance Hôtellerie – Restauration – 2010 – 2012

Ecole Hôtelière de Provence – EHP Aubagne Option Cuisine et Arts de la Table

BNSSA 2009 – SÉCURITÉ ET SAUVETAGE EN MER

Baccalauréat Technologique Hôtellerie Restauration – 2007 – 2010

Lycée Hôtelier Régional Marseille Bonneveine

Navigation

2009 à 2025 – Croisières plaisance bateaux privés & locations

2021 à 2024 – Voiles de Saint-Tropez – Bateau Eileen 1938

Skipper et équipier, Catamarans, Monocoques & Speed Boats

De Marseille à Menton, Tours de Corse, de l'Île d'Elbe à Capri

Guadeloupe, Marie-Galante, Les Saintes, La Désirade, Petite-Terre

Coordonnées

mysailcook@gmail.com

+590 690 29 27 05

Saint-François – Guadeloupe

mychefcook.com

Portfolio : mysailingchef

Nationalité : Française

Fumeur occasionnel

Pas de tatouages

Langues

- Français 
- Anglais 
- Créole 
- Espagnol 

Savoir-être

- Rigueur
- Autonomie
- Sens de la communication
- Maîtrise de soi
- Sportif
- Esprit d'équipe
- Cohésion de groupe

Centres d'intérêt

- Nutrition/diététique
- Skipper Amateur
- Natation longue distance
- Planche à voile
- Kitesurf
- Chasse sous-marine
- Pêche à la ligne

Références

• Eileen Boat

+33 6 26 33 42 99

• Villa prestige Antilles

+590 6 90 47 66 99

• Villa Boubou

+590 6 90 62 05 05

• Mysailcook

+33 6 19 87 48 68