

*Georges FLAIG*  
*40, rue Principale*  
*67510 OBERSTEINBACH*

*E.Mail : [info@restaurant-anthon.fr](mailto:info@restaurant-anthon.fr)*  
*33 ans, Célibataire*

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

- 2006 Formateur en cuisine pour le CEFPPA. Formation continue.
- 2003 Finaliste au concours "Espoir 2003" organisé par le magazine Le Chef  
Elu "Jeune Chef de l'année 2003" par le guide Pudlowski
- Depuis 08/2001 Chef de Cuisine au Restaurant Anthon à Obersteinbach
- 03/01 08/01 Chef Pâtissier au Restaurant Robert Lesenne à Liège (Belgique)  
Parution de 2 articles dans le Magazine « Ambiance Culinaire »
- 11/00 12/00 Stage au Restaurant « Cabanas Don Eulogio » à Buenos-Aires (Argentine)
- 10/00 Stage sur le « Sous-Vide » avec Philippe Riouffrey
- 04/00 – 10/00 Chef Pâtissier au Relais&Châteaux « La Pinède » à Saint-Tropez  
(1 Etoile Michelin)
- 06/99 – 03/00 Caporal Chef en cuisine au Cercle de Garnison à Strasbourg  
Formation H.A.C.C.P Collectivité
- 09/97 – 05/99 Second Pâtissier puis ½ Chef de Partie en Cuisine au Relais&Châteaux  
« La Côte d'Or » Bernard Loiseau à Saulieu (3 Etoiles Michelin)
- 08/96 – 09/97 Commis de Cuisine au Restaurant « Le Buerehiesel »  
Antoine Westermann à Strasbourg (3 Etoiles Michelin)  
Stage en Pâtisserie avec le Chef Pâtissier de Taillevent à Paris
- 12/95 – 04/96 Commis de Cuisine au Restaurant « La Pomme de Pin » à Courchevel
- 09/95 – 12/95 Commis de Cuisine Tournant au Restaurant Anthon à Obersteinbach  
Stage avec le Chef Pâtissier du Crillon à Paris
- 06/92 – 09/95 Employé de Cuisine au Restaurant « L'Ange » à Wissembourg  
Apprenti au Restaurant « L'Ange » à Wissembourg  
Obtention du C.A.P et B.E.P de Cuisine