Dylan Gallet

Enseignant certifié en sciences et technologies culinaires

Contact

Téléphone
0647105950

Email
dylan.gallet@hotmail.com

Adresse
103 rue de l'ourcq, 77410
Annet-sur-Marne

En +

Depuis septembre 2023 | Apiculteur amateur. Gestion de rûches et production de différents miels.

Depuis septembre 2022 | Créateur du site pédagogique **"univers culinaire"** qui est à destination d'élèves et d'étudiants en formations HR.
www.universculinaire.fr

Depuis septembre 2021 | Créateur de contenus et gestion de la page Instagram du lycée du Gué à Tresmes.
lycée.hotelier.gat

Site internet de mon e-shop de matériels sur-mesure pour la restauration.
www.empreinte3d.store

Langues

Anglais

Concours

Octobre 2023 | Concours Rational "Cuisinons pour demain" en tant que coach, présidé par César Troisgros
Deuxième place

Mars 2023 | Concours Président "De l'école aux étoiles" en tant que coach, présidé par Emmanuel Renaut
Deuxième place

Septembre 2016 | Concours Mange, Lille en tant que candidat, présidé par Marc Meurin
Première place

Experiences

Depuis Septembre 2024
Université CY Cergy Campus de Versailles

Responsable du Pass Sup Gastronomie

Pilotage, coordination et encadrement du dispositif Pass Sup Gastronomie. J'interviens également à l'université CY en tant qu'enseignant sur la licence 3, parcours design culinaire.

Novembre 2023
Taylor's university de Kuala Lumpur

Intervention en Malaisie

Intervention auprès des étudiants de l'université Taylor's de Kuala Lumpur et réalisation d'un repas de gala afin de promouvoir la cuisine française en Malaisie.

2022 -2024
Empreinte 3D

Entrepreneur

Créateur d'une entreprise spécialisée dans la fabrication d'outils sur-mesure grâce à la technologie de l'impression 3D. Ces matériels sont à destination de la restauration haut de game.

Depuis juin 2019
Lycée du Gué à Tresmes Académie de Creteil

Professeur de cuisine

Professeur de Sciences et Technologies Culinaires (STC) au Lycée du Gué à Tresmes.
J'enseigne la cuisine, la technologie culinaire et l'ingénierie hôtelière à des classes de BTS MHR, MANH et Bac STHR.

2018-2019
Lycée Jean de Prades Académie de Toulouse

Professeur de cuisine stagiaire

Professeur de Sciences et Technologies Culinaires (STC) stagiaire au Jean de Prades à Castelsarrasin dans le Tarn-et-Garonne.
J'ai enseigné la cuisine et la technologie culinaire à des classes de Bac STHR.

Avril à Août 2017 — **Restaurant "Anne-Sophie Pic" à Valence**

Saison 2016 — **Restaurant "La tour d'argent" à Paris**

Formations

2017 - 2019
Université Toulouse 2 ESPE Toulouse

Master MEEF-HR

Master "métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation en hôtellerie".
restauration à Toulouse.
Obtention sur cette période du concours externe du Capet Hôtellerie-restauration option sciences et technologies culinaires.

2016 - 2017
École hôtelière d'Avignon

Licence professionnelle

Licence "métiers des arts culinaires et des arts de la table" en méditerranée.

2014 - 2016
Lycée Marguerite Yourcenar à Beuvry

BTS hotellerie-Restauration

Option B : art culinaire, art de la table et du service.