

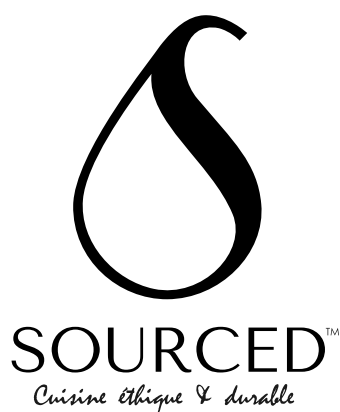
Présentation du formateur.



Nathan Sivitz,

spécialiste de la gastronomie éthique et durable, avec 9 années de carrière dans l'alimentation et ancien sous-chef de cuisine en restaurants étoilés.

 [Voir un aperçu du parcours sur LinkedIn](#)



Sourced partage et diffuse les savoir-faire d'une alimentation joyeuse qui préserve le Vivant.

Ateliers culinaires écoresponsables à domicile à 150 kilomètres autour de Lesneven, en Finistère nord & conseil en alimentation éthique et durable pour professionnels et particuliers avec Nathan Sivitz.

 [Voir le site web](#)

Expérience du formateur.

Chef d'entreprise / fondateur

Sourced / Lesneven

Octobre 2023 - aujourd'hui

Formateur - Conseiller Filière Restauration

CLPS L'enjeu compétences / Brest

Février 2023 - juillet 2023

Sous-chef de cuisine

La Butte* / Plouider

Novembre 2021- octobre 2022

Sous-chef de cuisine

Maison Tiegezh* / Guer

Juillet 2019- Octobre 2021

Chef de partie *Juillet 2018- juin 2019*

Commis *Juillet - août 2017*

Stagiaire *Juin 2017*

Domaine des hauts de Loire**/ Onzain

Stagiaire

Régis et Jacques Marcon*** / Saint-Bonnet-Le-Froid

Novembre - décembre 2017

Commis en extras

Ar Men Du* / Névez

Mars - mai 2017

Stagiaire

La Vieille Tour* / Plérin

Janvier - février 2017

Commis en extras *Septembre 2016 - décembre 2017*

Commis CDD *Juillet - août 2016*

Stagiaire *Juin 2016*

La Taupinière / Pont-Aven

Formation du formateur.

Animateur fresque de l'Alimentation

La Fresque de l'Alimentation

2023

Permis de former

UMIH

2021

Formation management "Diriger et animer une équipe"

CCI Métropolitaine Bretagne Ouest

2022

Baccalauréat professionnel cuisine - admis "Mention Très bien"

Lycée Saint-Marc / Trégunc

Juillet 2018

Autres.

Championnat de France du dessert

2e place - région Centre-Ouest - catégorie professionnelle

Février 2019