

CURRICULUM VITAE – Chef Joseph LAMCMA

Nom et Prénom **JOSEPH LAMCMA**

Né le 7 Novembre 1988 à Douala, Cameroun

Situation matrimoniale : marié et père de 4 enfants

Activité professionnelle :

Coach de vie et Business / Manager de Projet

Entrepreneur / Administrateur d'entreprise / Consultant en

Hôtellerie et Restauration / Formateur en l'art Culinaire

Président d'Association Professionnelle Africaine /

Fondateur de l'organisation Africa Gastronomique



Contacts : Mobile : (+237) 675 918 708 | WhatsApp : +237 675 918 708

LinkedIn : www.linkedin.com/in/joseph-lamcma-49b8884100

Email : infoafricagastro@gmail.com / kamtchangaJoseph@gmail.com

Skype : Joseph Lamcma | Sites : www.chef-joseph-lamcma.jimdosite.com | www.africagastromonique.com

Facebook : CHEFS JOSEPH LAMCMA / AFRICA GASTRONOMIQUE

SOMMAIRE

Capable de travailler à l'échelle du top management et disposé à assumer des responsabilités supplémentaires. Doté d'un sens du leadership, qui utilise des outils du management et de communication de haute qualité pour établir des relations de travail positives. Apte à accompagner, former et coacher une équipe ; rapide et rigoureux pour appliquer de nouvelles procédures de travail. Familier avec les applications informatiques, associé à des compétences analytiques élevées et à la rédaction de rapports, même de nature non routinière. Capable de protéger les informations, notamment celles de nature confidentielle. Prêt et disposé à déménager.

DOMAINES D'EXPERTISE

- Consultant en hôtellerie et restauration • Coach de vie • Service de restauration • Gestion de l'hébergement
- Coach business • Logistique / Magasins • Nourriture et cuisine • Leadership d'équipe / Réduction des coûts
- Restaurateur / Traiteur • Préparation des aliments • Gestion des événements et des installations
- Classe de conduite BCE DL • Planification des menus • Gestion de la chaîne logistique • Santé et sécurité

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE & RÉALISATIONS IMPORTANTES

PDG – Africa Gastronomique Group

JUN 2021 à nos jours

CONSULTANT EN HÔTELLERIE / RESTAURATION – Africa Gastronomique Group (Buea, Cameroun)

- Consultation en hôtellerie et restauration et recrutement de personnel d'hôtel et de restaurant
- Formation et remise à niveau du personnel d'hôtel et de restaurant ; organisation des réunions pour nouveaux projets
- Préparation des modules de formations ; développement des stratégies pour les nouveaux marchés
- Développement des compétences et formation de l'équipe ; coordination des activités quotidiennes de l'entreprise
- Gestion du budget de l'entreprise

COACH PROFESSIONNEL – Coaching Business et Coaching de vie

JUN 2023 à nos jours

COACHING SOLUTIONS 237 (Buea, Cameroun)

- Accompagnement professionnel et de vie : situations conflictuelles (privé/bureau), adaptation à un nouveau poste, affirmation de soi, confiance en soi, motivation, reconversion professionnelle, croyances limitantes, prise de décisions, relations avec les autres, prise de poste, gestion d'équipe, gestion du temps et des priorités, éducation des enfants, gestion de crise
- Formation du personnel et remise à niveau ; préparation des modules de formations
- Développement des stratégies pour les nouveaux marchés ; développement des compétences de l'équipe
- Coordination des activités de l'entreprise au quotidien ; gestion du budget de l'entreprise

COORDONNATEUR DE L'HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

JAN 2018 à JUN 2021

PROGRAMME HUMANITÉ MEDIA EAST (PAE, Afghanistan)

- Planification des menus, organisation et préparation de la cuisson des aliments ; estimation des coûts ; commande et stockage de produits alimentaires
- Veiller au respect des règles d'hygiène ; suivi de la qualité des plats tout au long des étapes de préparation et de présentation
- Former les membres de l'équipe aux procédures de cuisson en démontrant les techniques concernées

KITCHEN MANAGER

JAN 2017 à DEC 2017

- Pilotage complet de la cuisine : élaboration des cartes, supervision de la production et garantie de la constance gustative sur l'ensemble des services.
- Encadrement de la brigade et organisation des postes pour fluidifier le coup de feu, fruit de 8 années d'expérience cumulée sur le terrain.

SOFITEL DUBAI & SHARJAH (Émirats arabes unis)

SOUS-CHEF

JAN 2015 à DEC 2016

CURRICULUM VITAE – Chef Joseph LAMCMA

ADRESSE HOTEL DUBAI Mall (Dubai, Émirats arabes unis)

CHEF

SEP 2012 à DEC 2014

- Première prise de fonction en tant que chef cuisinier après six années d'ascension en cuisine ; conception des menus et gestion des approvisionnements.
- Mise en place d'une organisation de poste rigoureuse assurant hygiène, sécurité alimentaire et respect des délais de service.

GROUP SLICE (Abu Dhabi, Émirats arabes unis)

CHEF DE CUISINE

JAN 2010 à SEP 2012

- Responsabilité de la production culinaire en environnement hôtelier, alliant standards de qualité et gestion des coûts matières.
- Coordination avec la salle et l'hébergement pour assurer la cohérence de l'expérience client, en capitalisant sur 4 ans de pratique du métier.

CAPITAL HÔTEL (Buea, Cameroun)

CUISINIER ET MAÎTRE D'HÔTEL

JAN 2007 à MARS 2008

RESTAURANT GOURMET ROYAL (Douala, Cameroun)

CONTEXTE DE L'ÉDUCATION

2022-2023 – Coaching professionnel (Certificat de Coach de Business et de Vie)

École supérieure : la CHANGE ACADEMY de Yaoundé, Cameroun

Diplôme obtenu : coach certifié en accompagnement professionnel et de vie

2014-2015 – Diplôme en restauration et gestion hôtelière

Université de Dubaï (EAHM) – Emirates Academy of Hospitality Management

Diplôme obtenu en gestion de cuisine, restauration, hébergement et services clientèle

2004-2005 – Diplôme en restauration

Centre de formation professionnelle en restauration – Certificat de bonne conduite

2003-2004 – GCI Advance Level Certificate in Catering

Certificat obtenu en Internet, MS Word, Excel

1992-2002 – Baccalauréat (Certificat Technique GCE en Restauration)

Diplôme obtenu en service de restauration

VIE ASSOCIATIVE ET SOCIÉTALE

2016 – Fondateur d'Organisation Africa Gastronomique – Objectif : développer la gastronomie africaine.

Aujourd'hui représentée dans 24 pays africains avec plus de 500 membres inscrits.

2015 – Vice-secrétaire général de la Ligue arabe de l'art culinaire.

Membre et représentant de plusieurs associations professionnelles de la gastronomie (international et continental).

2017 – Fondateur de la Fondation Cuisine Mère et Enfants (œuvre qualitative et sociale liée à Africa Gastronomique).

Objectif : sensibiliser enfants et mamans à la consommation et au bien-être des produits locaux.

2018 – Porteur de projet Agro-Food – Initiative sur la nutrition pour tous et le respect de l'environnement.

CONNAISSANCES LINGUISTIQUES

- Pidgin : Très bien parlé couramment ; lu et écrit : passable
- Yemba : Parlé couramment
- Français : Très bonne maîtrise à l'écrit comme à l'oral
- Anglais : Très bien parlé couramment ; lu et écrit

PAYS VISITÉS

Cameroun, Togo, Centrafrique, Dubaï (Émirats arabes unis), Belgique, Inde, Afghanistan, Arabie saoudite, Kosovo, Sénégal, Kenya, Éthiopie, Iran, Bosnie-Herzégovine

COMPÉTENCES INFORMATIQUES ET LOGICIELLES / INTÉRÊTS ET PASSE-TEMPS

Photoshop, Canva, Excel, Blackboard, Microsoft Office, PowerPoint, plateformes d'apprentissage virtuelles

Intérêts : Voyager, lire, les arts, le badminton

Références disponibles sur demande.

Je déclare sur l'honneur l'authenticité des informations ci-dessus, vérifiables en toutes circonstances.

MAI 2026

JOSEPH LAMCMA