

CURRICULUM VITAE

PERSONALIA

Naam: Dineau Jappie

Adres: Palmstraat 85 A HS

Postcode en woonplaats: 1015 HR Amsterdam

Telefoonnummer: 06-16055598

E-mailadres: chefdineau@gmail.com



PERSOONLIJKE DRIVE

Servicegericht en een passie voor mensen. Altijd beschikbaar voor nieuwe uitdagingen en voortdurend op zoek naar nieuwe manieren om perfectie in mijn vak te bereiken. Zeer zelfkritisch, hardwerkend en presteert uitzonderlijk goed en creatief onder druk. Een absolute liefde voor koken en een voorliefde voor creatieve gerechten. Altijd bezig met het heruitvinden van concepten afhankelijk van de omstandigheden en het creëren van artistieke, verrukkelijke maaltijden.

BELANGRIJKSTE KWALITEITEN

- Doelgericht, teamwork, hard werken
- Creatief met een liefde en passie voor koken en oog voor kwaliteitsproducten die me in staat stellen mijn verbeelding te benutten
- Kwaliteitsgericht
- Pionier, leider, initiatiefnemer

WERKOMGEVING

Ik functioneer het best onder druk en in een creatieve omgeving met nieuwe uitdagingen, inspiratie en een team dat gericht is op service, mensen en kwaliteit, met een absolute liefde en passie voor koken.

OPLEIDINGEN

- SVC Horeca Vakschool Den Haag
- Koksopleiding
- Universiteit van Caïro: Vertaler Arabisch naar Engels, Filosofie en Kunstgeschiedenis

HOBBIES

Talen, schaken, astronomie, astrologie, wetenschap, hairstyling en vinologie

WERKERVERING

- Ik ben al meer dan 30 jaar chef-kok en heb uitgebreid gewerkt in Europa en New York in Michelin-sterrenrestaurants (zie hieronder).
- Ik heb gedurende zes jaar mijn eigen restaurant gehad.
- Ik ben uitgebreid betrokken geweest bij een kookschool waar ik aspirant-koks opleidde.
- Ik kook op basis van het Chinese vijf-elementen kookprincipe toe en heb dit toegepast op de westerse keuken.
- Ik heb sinds 2008 mijn eigen bedrijf, genaamd Dineau chef@home.
- Ik heb gewerkt/training gehad in tal van restaurants met enkele van de beste Michelin-koks ter wereld, zoals:
 - Restaurant Duurstede, Wijk bij Duurstede – Leerling-kok en kok bij Paul Fagel (1 Michelin-ster)
 - Restaurant De Hoefslag te Soest – Leerling-kok bij Gerard Fagel en Wulf Engel (2 Michelin-sterren)
 - Restaurant Paul Bocuse te Lyon (3 Michelin-sterren) – Kok-stagiair
 - Restaurant Thomas Keller te New York – Gast-kok bij Thomas Keller (3 Michelin-sterren kok)
 - Restaurant Aurora te New York – Gast-kok bij Chef Gerard Pangaud (3 Michelin-sterren kok)
 - Restaurant Christophe te Amsterdam (1 Michelin ster, verkregen tijdens mijn tewerkstelling)
 - Restaurant Tout Court te Amsterdam – Chef-kok bij John Fagel
 - Alfred Heineken – Privé-kok voor de familie Heineken in Noordwijk
 - ABN AMRO - Executive chef

2011 – 2025

Diverse freelance-opdrachten, waaronder Sail Amsterdam, Gemeente Amsterdam, Rollende Keukens, Restaurant Pastis, Restaurant Vrijburg, Pension Homeland, Restaurant Moustache, Restaurant Azur Bleu, Garage Noord, Restaurant Vijf, Restaurant Lof en Restaurant De Struisvogel.

2005 - 2011 Freelance chef-kok, betrokken bij diverse projecten zoals Paradiso, Beurs van Berlage, Jezibel Blue, Go Gallery Amsterdam (koken met de thema's van de kunstenaars om de kunstenaars en hun concepten te promoten).

Tegelijkertijd heb ik mijn eigen bedrijf Dineau chef@home gerund, waarbij ik freelance werk en projecten promoot rond het concept van de vijf elementen voeding en levensstijl. Daarnaast geef ik educatie over het vijf elementen concept om ouders en kinderen bewust te maken van de lange termijn effecten van gezonde voeding en levensstijl.

Brains Unlimited - Creëren van het concept van Agrarisch Bewustzijn in Europa met de introductie van het mobiele keukenconcept. Ontving de hoogste eer van drie Europese topchefs: Pierre Romeyer, Constant Fonk en Paul Bocuse.

2004 - 2005 Restaurant Duinlust te Overveen – chef-kok en koken volgens het vijf-elementen concept.

2000 - 2003 Restaurant Lof te Amsterdam – chef-kok bij Sander Louwerens.

1996 - 2000

- Restaurant Oud-Zuid te Amsterdam – chef-kok
- Restaurant De Smoeshaan te Amsterdam – chef-kok
- Restaurant De Koningen te Haarlem – chef-kok
- Carel's cafe restaurant, Amsterdam – Executive chef en troubleshooter, assistentie bij het opstellen van de juiste menu's, training van aankomende koks, assistentie bij inkoop en personeelsmanagement.

1993 - 1995 Restaurant Beaume te Amsterdam - Mede-eigenaar en chef-kok

1992 - 1993 - Sabbatical - Culinaire en spirituele ontdekking tijdens reizen naar Singapore, Maleisië, Indonesië, Thailand, Nepal en India.

Jaren '90 - Restaurant Dineau B.V. te Amsterdam - Eigenaar en chef-kok

CONCLUSIE

Naast mijn werk als chef-kok ben ik ook betrokken geweest bij diverse projecten, waaronder:

- Educatie en bewustwording door middel van koken
- Educatie over een gezonde levensstijl en bewustwording voor kinderen via koken
- Social Upliftment projecten in Afrika en Zuid-Afrika, koken voor Ducks United waar de opbrengsten worden gebruikt voor schoon drinkwater in bepaalde gebieden in Zuid-Afrika en Afrika.
- Diverse projecten ter bevordering van werkgelegenheid, zoals diverse zgn. Meals on Wheels projecten
- Het 5 elementen kook-principe toepassen op traditionele lokale gerechten bij verschillende festivals in binnen- en buitenland
- Troubleshooter; wanneer restaurants in moeilijkheden zijn, bied ik assistentie bij het formuleren van nieuwe menu's, kookassistentie, training en het blootleggen van verliesgevende onderdelen.