

RESTAURANT AU VIEUX CAVEAU  
Famille Moret  
Rue de la Gare 11

1009 Pully

C E R T I F I C A T

Nous soussignés, attestons avoir eu à notre service

Monsieur Alain PIERREHUMBERT, né le 19.1.1968

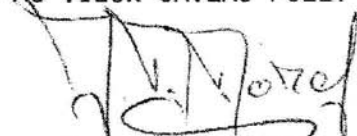
du 15 juillet 1983 au 14 juillet 1986; période durant laquelle il a accompli son apprentissage de cuisinier.

Précis et consciencieux, Monsieur Alain PIERREHUMBERT, s'est acquitté de ses tâches à notre entière satisfaction.

Nous nous plaisons à reconnaître son honnêteté, sa ponctualité au travail et son caractère agréable.

Nous lui souhaitons le meilleur pour l'avenir et plein succès, en le recommandant à toute personne pouvant avoir recours à ses services.

AU VIEUX CAVEAU PULLY

  
Jean-Marie MORET



Au Vieux Caveau  
Famille MORET  
11, rue de la Gare  
1009 PULLY  
☎ 021/28 27 49

Pully, le 14 juillet 1986

# CERTIFICAT

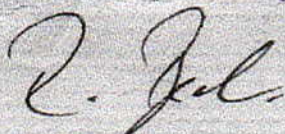
Nom	PIERREHUBERT	Prénom	Alain
Date de naissance	19 janvier 1968	Lieu d'origine	St. Aubin
Nationalité	Suisse		
a travaillé du	15 juillet 1986	au	30 juin 1987
en qualité de	COMMIS DE CUISINE		

Monsieur Alain Pierrehumbert, engagé au sein de notre entreprise en qualité de Commis de cuisine, nous a toujours donné satisfaction.

Nous avons découvert en Alain un collaborateur consciencieux, travailleur et ponctuel qui était apprécié tant par ses supérieurs que par ses collègues de travail.

Monsieur Pierrehumbert nous quitte ce jour, de plein gré, libre de tout engagement et nous lui souhaitons plein succès dans la poursuite de sa carrière.

Montreux, le 30 juin 1987



Roland Becker  
Chef des cuisines



Pierre Eberhardt  
Chef du personnel



# Zeugnis    Certificat    Certificato

Frau	Fräulein	Herr		
Madame	Mademoiselle	Monsieur		
Signora	Signorina	Signor		
Name		Vorname(n)		
Nom	<i>PIERREHUMBERT</i>	Prénom(s)	<i>Alain</i>	
Cognome		Nome(i)		
Geburtsdatum		Heimatort		
Date de naissance	<i>19 janvier 1988</i>	Lieu d'origine	<i>St-Aubin - Sauges (NE)</i>	
Data di nascita		Luogo d'origine		
Staatsangehörigkeit				
Nationalité	<i>suisse</i>			
Cittadinanza				
hat vom		bis		
a travaillé du	<i>15 juin 1987</i>	au	<i>15 juillet 1989</i>	
ha lavorato dal		al		
als				
en qualité de	<i>cuisinier</i>			
come				
in unseren Diensten gestanden				
dans notre établissement	<i>HOTEL PAVILLON DE LA GARE à Vevey</i>			
nella nostra impresa				
Tätigkeitsgebiet				
Domaine d'activité				
Campo d'attività				
Leistungen	<i>Durant la période de travail, Monsieur Pierrehumbert nous a donné entière satisfaction. Il a eu l'occasion de se perfectionner dans une cuisine variée d'un restaurant de ville, tel que le nôtre.</i>			
Qualité du travail				
Qualità del lavoro	<i>Il nous quitte libre de tout engagement.</i>			
	<i>Nous pouvons le recommander et nos meilleurs voeux l'accompagnent pour son avenir.</i>			

Verhalten  
Tenue  
Condotta

Datum  
Date  
Data *5 juillet 1989*

Auskunftsperson für Referenzen  
Personne citée en référence  
Persona di riferimento

Stempel und Unterschrift  
Timbre et signature  
Timbro et signature *HOTEL PAVILLON DE LA GARE*

*N. Ming*  
Niklaus A. Ming



# Zeugnis    Certificat    Certificato

Frau      Fräulein      Herr  
 Madame    Mademoiselle    Monsieur  
 Signora    Signorina      Signor

Name  
 Nom                      *PIERREHUMBERT*  
 Cognome

Vorname(n)  
 Prénom(s)              *Alain*  
 Nome(i)  
 Heimatort  
 Lieu d'origine        *Suisse*  
 Luogo d'origine

Geburtsdatum  
 Date de naissance    *19.01.68*  
 Data di nascita

Staatsangehörigkeit  
 Nationalité            *Suisse*  
 Cittadinanza

hat vom                      bis  
 a travaillé du              au                      *30.11.90*  
 ha lavorato dal            al

als  
 en qualité de              *Chef de partie tournant*  
 come

in unseren Diensten gestanden  
 dans notre établissement  
 nella nostra impresa

Tätigkeitsgebiet  
 Domaine d'activité      *Cuisine*  
 Campo d'attività

Leistungen  
 Qualité du travail  
 Qualità del lavoro

*Monsieur Pierrehumbert a eu l'occasion de parfaire ses connaissances en produits frais et dans tous les domaines de la cuisine.*

*M. Pierrehumbert est une personne sur laquelle on peut compter. Ponctuel, sobre et s'entendant bien avec ses collègues, nous le recommandons volontiers.*

Verhalten  
 Tenue  
 Condotta                      *Il nous quitte en fin de saison, libre de tout engagement.*

Datum  
 Date    *Lausanne, le 30.11.90*  
 Data

Stempel und Unterschrift  
 Timbre et signature  
 Timbro et signature

**HOTEL D'ANGLETERRE**  
 Place du Port 9  
 1000 LAUSANNE-OUCHY 6

Auskunftsperson für Referenzen  
 Personne citée en référence  
 Persona di riferimento

M. P. Stettler

RESTAURANT PIZZERIA  
**MARCO POLO**  
Rue Grand-St-Jean 19  
1003 LAUSANNE  
☎ 021 - 312 92 62

Lausanne 01-Sept 90

M.

Perrehumbert, Alain.

Il a travaillé chez eu qualité de cuisinier  
du 27 nov. 89 au 31 août 90.

Il nous quitte libre de tout engagement,  
de son plein gré.

Nous le souhaitons beaucoup de chance dans  
l'avenir

nos salutations



# Zeugnis      Certificat      Certificato

Frau      Fräulein      Herr  
 Madame      Mademoiselle      Monsieur  
 Signora      Signorina      Signore

Name  
 Nom      *PIERREHUMBERT*  
 Cognome  
 Geburtsdatum      *19.01.1968*  
 Date de naissance  
 Data di nascita

Heimatort  
 Lieu d'origine      *CH*  
 Luogo d'origine

hat vom  
 a travaillé du      *1er mai 1992*  
 ha lavorato dal

als  
 en qualité de      *CHEF DE PARTIE*  
 come

in unseren Diensten gestanden  
 dans notre établissement  
 nella nostra impresa

Tätigkeitsgebiet  
 Domaine d'activité  
 Campo d'attività

Leistungen  
 Qualité du travail  
 Qualità del lavoro

*HOTEL DE VILLE ET DU RIVAGE 1095 LUTRY*

*Monsieur PIERREHUMBERT a travaillé dans notre établissement en qualité de Chef de Partie.*

*Monsieur PIERREHUMBERT nous quitte pour cause de remise de commerce.*

Verhalten  
 Tenue  
 Condotta

Datum  
 Date      *Lutry, le 16 août 1992*  
 Data

Auskunftsperson für Referenzen  
 Personne citée en référence  
 Persona di riferimento

Stempel und Unterschrift  
 Timbre et signature  
 Timbro e firma



*W. VELTEN*

Hôtel de Ville  
 et du Rivage  
 1095 Lutry  
 ☎ 021 / 39 12 61



Café - Restaurant  
Ch. des Pêcheurs 7  
1007 Lausanne  
Tél. 021 - 617 71 51

C E R T I F I C A T  
\*\*\*\*\*

Je soussigné certifie que :

Monsieur Alain PIERREHUMBERT, né le 19 janvier 1968, a travaillé dans mon établissement en qualité de

CUISINIER

du 04 janvier 1991 au 31 juillet 1991.

Lors de son activité dans ma maison, Monsieur Pierrehumbert m'a toujours donné entière satisfaction dans l'accomplissement de son travail. C'est une personne ponctuelle, serviable et de bon commandement, et je peux dès lors le recommander à ses futures employeurs.

Monsieur Pierrehumbert me quitte ce jour pour raisons économiques et libre de tout engagement.

Café-Restaurant  
" A LA NAUTIQUE "

P. Sartre  
P. Sartre

Lausanne, le 31 juillet 1991

# Certificat de travail

Le soussigné atteste que

Monsieur

Nom : PIERREHUMBERT  
Prénom : Alain  
No. AVS : 716.68.119.217  
Nationalité : Suisse

a travaillé

du : 01.01.1996  
au : 31.01.1997.

en qualité de : Cuisinier

dans notre restaurant.

Durant cette période passée dans notre établissement, Monsieur Pierrehumbert a donné pleine et entière satisfaction dans son travail.

Il a parfaitement exécuté toutes les tâches qui lui ont été confiées. Il s'est révélé être un collaborateur propre, ponctuel et consciencieux.

Il a été très apprécié par ses supérieurs et par ses collègues de travail.

Nous pouvons vivement le recommander auprès de ses futurs employeurs.

Monsieur Pierrehumbert nous quitte d'un commun accord, libre de tout engagement à notre égard et nous lui souhaitons plein succès dans la suite de sa carrière.

Renens, le 29 janvier 1997

R. Carballas

po. L. Zamofing





Zeugnis

Certificat

Certificato

Frau Fräulein Herr  
 Madame Mademoiselle Monsieur  
 Signora Signorina Signore

Name PIERREHUMBERT

Nom

Cognome

Geburtsdatum

Date de naissance 19.01.1968

Data di nascita

Heimatort

Lieu d'origine

Luogo d'origine

hat vom

a travaillé du 12.07.1991

ha lavorato dal

als

en qualité de Chef de cuisine

come

in unseren Diensten gestanden

dans notre établissement

nella nostra impresa

Tätigkeitsgebiet

Domaine d'activité

Campo d'attività

Leistungen

Qualité du travail

Qualità del lavoro

Durant cette période, Monsieur Pierrehumbert s'est acquitté à notre entière satisfaction des tâches qui lui ont été attribuées. C'est un collaborateur capable, consciencieux et serviable.

Verhalten

Tenue

Condotta

Il a entretenu d'excellentes relations avec ses supérieurs et ses collègues. Il nous quitte, suite à une réorganisation de l'ensemble de la brigade de cuisine pour cause de modification de notre carte des mets.

Nous pouvons le recommander à toute personne qui ferait appel à ses services et formons nos meilleurs vœux pour ses activités futures.

Datum

Date 31 mars 1992

Data

Auskunftsperson für Referenzen

Personne citée en référence

Persona di riferimento

Stempel und Unterschrift

Timbre et signature

Timbro e firma

LA BELLE EPOQUE MANAGEMENT SA

P. O. LE CARDINAL  
 Daniel BAUMANN, Adm.

**Certificat de travail**

*Le soussigné certifie avoir employé du 01 août 1998 au 28 février 2003, Monsieur Alain Pierrehumbert, de nationalité Suisse, né le 19 janvier 1968, en qualité de*

***Chef de cuisine***

*Durant cette période, Monsieur Alain Pierrehumbert était en charge des différents travaux incombant au chef de cuisine tels que l'élaboration de la carte des mets et des plats du jour, calculation des plats cuisinés, respect des rendements, gestion des achats de marchandises, gestion du personnel de cuisine pour en citer les plus importants. Tous ces travaux ont été réalisés à notre entière satisfaction.*

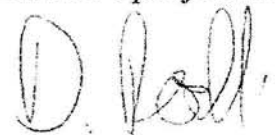
*Très motivé, de bon commandement, Monsieur Alain Pierrehumbert a démontré sa capacité de gérer avec succès son département. Il a contribué au développement de l'établissement qui aujourd'hui a un taux de fréquentation sensiblement supérieur à 1998.*

*En juin 2002, Monsieur Alain Pierrehumbert a passé avec succès l'examen de cuisinier avec brevet fédéral.*

*Monsieur Alain Pierrehumbert est très respecté par ses employés et apprécié par son supérieur pour son comportement compétent.*

*Le présent certificat est établi à la demande de Monsieur Alain Pierrehumbert qui a manifesté sa volonté de découvrir d'autres horizons ce que nous regrettons vivement.*

*D'ores et déjà nous présentons nos meilleurs vœux dans la poursuite de sa carrière professionnelle.*



*Daniel Moeckli  
Hôtel-Brasserie Pont de la Venoge*

*Echandens, le 28 février 2003*



## CERTIFICAT DE TRAVAIL

Par la présence, le soussigné. Patron du traiteur < JACKY-SHOW >  
Atteste que Monsieur .

**PIERREHUMBERT ALAIN**

**né le 19 Janvier 1968.**

**a travaillé au sein de mon entreprise du  
03 Mars 2003 au 30 Juin 2003.**

Monsieur Pierrehumbert Alain a été engagé en tant que responsable  
de la cuisine.

Personne de qualité, ponctuelle, honnête et bien organisée, il a toujours accompli consciencieusement ses tâches et a entretenu de bons contacts avec ses collègues de travail.

Monsieur Pierrehumbert Alain nous a toujours donné pleine et entière satisfaction et nous le remercions pour sa collaboration Et son engagement. Nous lui souhaitons plein de succès dans son avenir professionnel et ses qualités nous encouragent à le recommander Vivement à son futur employeur.

**JACKY-SHOW traiteur**  
CH. de la Charrettaiz n° 6  
1094 PAUDEX  
Tél. 078 713 96 91

## CERTIFICAT DE TRAVAIL

NOUS CERTIFIONS QUE

MONSIEUR ALAIN PIERREHUMBERT

NE LE 19 JANVIER 1968, DOMICILIE A ECHANDENS, A ETE AU SERVICE DE NOTRE ETABLISSEMENT EN QUALITE DE CHEF DE CUISINE

DU 01.11.2013 AU 30.09.2018.

M. PIERREHUMBERT NOUS A DONNE PLEINE ET ENTIERE SATISFACTION POUR LES TRAVAUX QUE NOUS LUI AVONS CONFIES, A SAVOIR :

DIRECTION ET ORGANISATION DE NOTRE CUISINE,  
CONFECTION DES MENUS, ELABORATION DES CARTES ET PLANS DE MENUS,  
GESTION ET COMMANDE DES MARCHANDISES POUR LA CUISINE,  
CONTROLE DES NORMES D'HYGIENE.

M. PIERREHUMBERT POSSEDE DE TRES BONNES CONNAISSANCES PRATIQUES-TECHNIQUES. IL TRAVAILLE DE MANIERE SOIGNEE, FAIT PREUVE DE SENS DES RESPONSABILITES. IL S'ADAPTE AUX CHANGEMENTS ET MAITRISE LES SITUATIONS DE STRESS. SAIT DIRIGER LE PERSONNEL ATTRIBUE ET FAIT PREUVE D'ENTREPRENANT TANT AVEC SES COLLEGUES QUE LES DIRIGEANTS DE L'ENTREPRISE.

M. PIERREHUMBERT NOUS QUITTE D'UN COMMUN ACCORD. IL EST LIBRE DE TOUT ENGAGEMENT.

NOUS POUVONS LE RECOMMANDER ET NOS MEILLEURS VOEUX L'ACCOMPAGNENT DANS SES NOUVELLES ACTIVITES.

LAUSANNE, LE 30 SEPTEMBRE 2018.

**HB CAFÉ SÀRL**  
Hôtel Brasserie Pont de la Venoge

