



Stéphane Jan



Geboren am 12.2.1971
in der Schweiz

Centre de Formation
Professionnelle Services et
Hôtellerie – Restauration, Petit-
Lancy

Chef de cuisine

Stéphane Jan ist Chef de cuisine (Dekan und Bildungsverantwortlicher) im Centre de Formation Professionnelle Services et Hôtellerie – Restauration in Petit-Lancy. Er hat seine Ausbildung zum Koch und zum Diätkoch bei HUG, Hôpitaux Universitaires Genève, gemacht.

Ihn reizt der Goldene Koch, weil er ein wenig süchtig nach Wettbewerbsteilnahmen ist. Vor allem jedoch möchte er ins Finale kommen und seine Tochter als Commis dabei haben – das hat er ihr versprochen.

In der Freizeit beschäftigt sich Stéphane Jan mit Kochen, Reisen, Hockey und mit neuen pädagogischen Konzepten.

Idole in der Küche hat er vier: Auguste Escoffier wegen der Basis in der Küche, Paul Bocuse weil er die Kochkunst erneuert hat, Benoît Violier schätzt er für seinen Modernismus und seine Menschlichkeit und Frank Giovannini für seinen Modernismus und seine kulinarische Präzision.