



***** *****

Permis A + B + C

* *** ** *****

Bétête (23270)

*****.*****@*****.***

CHEF CUISINIER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2023 / sept. 2023 LE HAMEAU Foux D'Allos (04)

juil. 2022 / sept. 2022 LE HAMEAU Foux D'Allos (04)

janv. 2022 / déc. 2023 LE HAMEAU Foux D'Allos (04)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020 **HACCP COVID19 VETHYQUA (mise à niveau 2023)**

/ juin 2017 **HACCP (mise à niveau)**
UMIH Bordeaux

/ juin 2017 **Licence IV - permis d'exploitation - BAC+3**
UMIH Bordeaux

/ juin 2012 **« rentabilisation cartes et produits phares de saison »**
Formation Alain Ducasse, Argenteuil

/ juin 2009 **Formation intensive Normes, ISO, HACCP**
CNF CE Paris

sept. 1988 / juin 1991 **Bac pro restauration - BAC+6 et plus**
Ecole supérieure de commerce Budapest

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

Français