



***** *****

Nationalité colombienne
Permis B

** ** ***** *****

13ème Arrondissement (75013)

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

Sous chef executif, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 /** **Sous chef executif**
cheval blanc,Paris
- janv. 2022 /** **Chef de production**
roland garros
- janv. 2020 / déc. 2021** **Chef executif**
familieroyal saudie, Paris & fourseasonshotel
- janv. 2017 / déc. 2019** **Chef executif**
Palais présidentiel de la Colombie. Colombie
- janv. 2016 /** **Responsable de magasin**
Louis Vuitton -Miami Palmbeach
Etats Unis.
- janv. 2016 /** **Responsable de magasin**
«Starbucks» -Miami Palmbeach Etats Unis
- janv. 2015 /** **Gérant**
Hôtel Dunes - Ile Marguerite, Venezuela
- janv. 2013 /** **Chef cuisinier**
Tapas Bar «Demente» - Cartagena, Colombie
- janv. 2013 /** **Directeur général**
Restaurant «Beirut » - Cartagena, Colombie
- janv. 2011 / déc. 2012** **Directeur général**
Club Harry Sasson - Villavicencio , Colombie
- janv. 2010 /** **Gérant**
Restaurant Hôtel Hilton - Ile Marguerite, Venezuela
- janv. 2008 / déc. 2009** **Cuisinier**
Ecole Transculturel - Ambassade mexicaine. Bogota, Colombie
- janv. 2007 /** **Sous chef**
PiroHotel& Resorts- Villavicencio, Colombie

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018** **Formation en Management de la Gastronomie -Formation à distance**
Ecole Mariano Moreno - Bogota, Colombie

/ juin 2010

Diplôme Administration publique

Ecole supériur d'Administration Publique. Bogota, Colombie

/ juin 2008

Formation en Cuisine Fusion

Harry Sasson -Bogota, Colombie

/ juin 2007

Cours de Cuisine International

PiroHôtel & Resorts-Bogota, Colombie

/ juin 2007

Séminaire « Pizzeria, étiquette et protocole»

Picoolino.Bogota, Colombie

/ juin 2006

Grand Diplôme Gastronomie et sommelier

Le Cordon Bleu .Madrid, Espagne

COMPETENCES

fiches techniques, Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français