



Toulouse (31000)

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

Chef de cuisine traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|--------------|---|
| déc. 2022 / | Fils Des Saveurs
<i>Préparation culinaire, devis client et vente.</i> |
| sept. 2022 / | Chef de cuisine traiteur |
| sept. 2022 / | Fils Des Saveurs
<i>Réalisation de production traiteur et prestation extérieur</i> |
| sept. 2018 / | Apprenties cuisinier |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------|---|
| / juin 2022 | Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - Bp art de la cuisine - BAC |
|-------------|---|

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- | | |
|----------|---------|
| Anglais | Courant |
| Français | |

CENTRES D'INTERETS

Bricolage, Cuisine, mécanique automobile