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