



***** *****

** **

Paris (75000)

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

chef de cuisine traiteur

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2017 / déc. 2017

chef de cuisine traiteur

ID FOOD Paris

Restaurant service du midi + traiteur événementiel situé vers le métro 4 Septembre à Paris, avec une expérience en chef de cuisine extra sur plusieurs opérations en extérieur (Danone Cup, Printemps de Bourges...) et au restaurant passage Choiseul depuis octobre 2016, j'ai travaillé en temps que chef de cuisine au laboratoire de production situé à Saint-Michel-sur-Orge depuis août 2017.

Avant ça, j'ai suivi une formation en diététique après avoir travaillé pendant 4 ans en tant que chef de cuisine du restaurant La Brigout (juillet 2012 - octobre 2016)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2003 / juin 2004

CAP Cuisine - CAP

Grégoire Ferrandi

sept. 2000 / juin 2003

D.E.E.T. - BAC+2

ETS-EPH Paris

juin 2000 / juin 2001

Bac ES - BAC

COMPETENCES

chef de cuisine - traiteur

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Espagnol

Professionnel