



***** ****

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

Toulouse (31000)

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

Second de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|--|
| janv. 2022 / déc. 2023 | Second de cuisine
Comptoir de St Sernin , Toulouse |
| janv. 2019 / déc. 2021 | Chef Cuisinier
Restaurant du Golf , Vieille-Toulouse |
| janv. 2016 / déc. 2018 | Chef Cuisinier
Le Point Gourmet cuisine gastronomique, Toulouse |
| janv. 2014 / janv. 2016 | Chef Cuisinier
Hôtel **** La Barra Girardot, Girardot / Colombie |
| janv. 2012 / janv. 2014 | Cuisinier
Restauration collective, Adecco, Toulouse |
| janv. 2010 / janv. 2012 | Commis de Cuisine
Hôtel Palladia ****, Toulouse |
| janv. 2008 / janv. 2010 | Second de Cuisine
Petit Extra , Toulouse |
| janv. 2004 / janv. 2008 | Chef d'équipe
Entreprise de nettoyage industriel MAN , Toulouse |
| janv. 1997 / janv. 2004 | Conseiller Commercial
HYUNDAI , Bogota / Colombie |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------|---|
| / juin 2010 | Obtention du C.A.P Cuisine - CAP
Toulouse |
| / juin 2000 | BTS Commercial - BAC+2
Université Sergio Arboleda, Bogota, Colombie |
| / juin 1997 | Bac et formation en Photographie - BAC
Bogota, Colombie |

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

