



\*\*\*\*\*

Nationalité Française

\*\* \*\*

Toulouse (31000)

\*\*\*\*\* - \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*.\*

---

## Chef cuisinier, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- |                                |                                                                     |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>févr. 2022 /</b>            | <b>chef cuisinier</b><br>restaurant pintxos 31000 MERVILLE          |
| <b>juil. 2018 / juil. 2021</b> | <b>chef cuisinier</b><br>au bois des sarmant                        |
| <b>janv. 2011 / déc. 2015</b>  | <b>Chef cuisinier</b><br>Toulouse                                   |
| <b>janv. 2005 / déc. 2009</b>  | <b>Chef cuisinier/ Responsable</b><br>restaurant Toulouse           |
| <b>janv. 2003 / déc. 2012</b>  | <b>Chef cuisinier</b><br>Alpes, Mimizan, Bonifacio, La Franqui<br>* |
| <b>janv. 2001 / déc. 2002</b>  | <b>Négociant en produit de restauration Toulouse</b>                |
| <b>janv. 1990 / janv. 2001</b> | <b>Responsable brasserie</b><br>pizzeria. Toulouse Tournefeuille    |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- |                               |                                                      |
|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>sept. 1979 / juin 1980</b> | BTH Cuisine Ecole hôtelière de Toulouse              |
| <b>sept. 1978 / juin 1979</b> | <b>CAP-BEP Cuisine</b> - CAP<br>Lycée Fabre Toulouse |

### CENTRES D'INTERETS

---

Bricolage, rénovation, Musique