



Maillet-guy *Nicolas*

CHEF REPOSTERO



(+52)5519013827



nicolas.mailletguy@gmail.com

RESUMEN

Calificado y profesional, con más de 10 años de experiencia, apasionado por la gastronomía, con el objetivo de apoyar y promover la cocina sostenible mediante el uso y valoración de productos orgánicos, locales y de comercio justo fusionando culturas, tradicionales y modernas.

CARRERA

2019 - 2021	CHEF REPOSTERO / SOUS-CHEF
	Loupiotes - Paris
2017 - 2018	CHEF DE PARTIE REPOSTERO
	Burgundy - Le Baudelaire* - Paris
2016 - 2017	DEMI-CHEF DE PARTIE REPOSTERO
	Four Seasons George V - Le Cinq*** - Paris
2013 - 2016	DEMI-CHEF DE PARTIE REPOSTERO
	Shangri'La - L'Abeille** - Paris
2012 - 2013	DEMI-CHEF DE PARTIE REPOSTERO
	L'Amphitryon** - Toulouse
2011 - 2012	AUXILIAR REPOSTERO
	La Chaumière* - Jura

EDUCACIÓN

2010 - 2011	FORMACIÓN ADICIONAL REPOSTERÍA
	Lycée hyacinthe Frian, Poligny
	• Participación campeonato francés de postres de plato
2008 - 2010	DTS HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN
	Lycée hyacinthe Frian, Poligny
	• Participación de la olimpiada de oficios de chef
2005 - 2008	BACHILLERATO HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN
	Lycée hyacinthe Frian, Poligny

HABILIDADES

Idiomas: francés (nativo), español (fluido) e inglés (fluido).

Dominio del chocolate artístico y conocimiento del azúcar artístico.