



Maillet-guy Nicolas

CHEF REPOSTERO



(+52)5519013827



nicolas.maillletguy@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 Friant, Poligny

- Participación campeonato francés de postres de plato

2008 - 2010 **DTS HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN**
Lycée hyacinthe Friant, Poligny

- Participación de la olimpiada de oficios de chef

2005 - 2008 **BACHILLERATO HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN**
Lycée hyacinthe Friant, Poligny

HABILIDADES

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

Dominio del chocolate artístico y conocimiento del azúcar artístico.