

Curriculum Vitae



Julien WATTIAUX

31, rue François Mitterrand
33160 Saint Médard en
Jalles

Tél :
06 98 54 96 38

Email :
wattiaux.julien@gmail.com

Né le 22/04/83

34 ans

Permis B

Expériences professionnelles

- De 2012 à aujourd'hui : Chef d'entreprise à Aux Délices DEYZIEUX by Julien Wattiaux
- 2009 à 2012 : Aux Délices DEYZIEUX traiteur
Chef de cuisine, gestion des stocks, du personnel et du planning
- 2008 : Maryline MADRAY traiteur, Chef de cuisine, gestion des stocks, du personnel et du planning
- 2007 : Elyse traiteur, Cuisinier et responsable de sorties
- 2006 à 2007 : Château de l'Ermitage à Poitiers, Cuisinier
- 2004 à 2006 : Girardot traiteur (chef étoilé au Michelin)
Cuisinier et chef de sorties prestations
- 2003 à 2004 : Girardot traiteur (chef étoilé au Michelin)
Contrat de qualification en entreprise
- 2002 du 1 mai au 31 août : De Klein ZAVEL à ANVERS
Cuisinier et chef de parti dans un restaurant gastronomique
- Durant mes années d'études :
Divers stages en entreprise en tant que stagiaire, saisons d'été, et plusieurs extras

Formations

- 2003 : mention complémentaire traiteur organisateur de réceptions, Chambre des métiers de la Gironde
- 2002 : obtention du diplôme EUROPRO et de la formation EUROPASS diplôme d'anglais
- 2002 : BAC professionnel option cuisine de restaurant, Lycée hôtelier Saint Michel à Blanquefort
- 2000 : BEP/CAP option cuisine de restaurant, Lycée hôtelier Saint Michel à Blanquefort

Compétences

- Maîtrise de Word et d'Excel

Centres d'intérêt

- Handball, Guitare, Voyage, Cuisine