



SALLAH EDDINE TOUHAM

CHEF PÂTISSIER

COORDONNÉES

- 07 49 12 06 30
- salah.eddine.touham@gmail.com
- 52 Rue du Poirier, Fourrier, Argenteuil, Paris, 95100.

FORMATION

CAP

La pâtisserie internationale.
Pâtissier glacier chocolatier confiseur.
Boulangier.
Casablanca, Maroc.
2007 - 2009.

NIVEAU BAC SCIENCES HUMAINES

Al Qadi Aayad.
Casablanca, Maroc.
2006 - 2007.

COMPÉTENCES

- CRÉATIF.
- EXCELLENT PÂTISSIER.
- PRÉPARATION REPAS.
- RIGoureux.
- ORGANISÉ ET MÉTHODIQUE.

LANGUES

Français

Arabe

Anglais

PROFIL PROFESSIONNEL

Chef pâtissier doté d'une expérience confirmée dans la création et le maintien d'une croissance remarquable des restaurants, grâce à une offre client inégalée.

Spécialisé dans la pâtisserie internationale.

Désir d'apporter ses compétences à un nouveau rôle consacré au développement de concept et à l'exploitation de restaurants de haute qualité.

PARCOURS PROFESSIONNEL

CHEF PÂTISSIER

Restaurat le train blue - Groupe SSP

Depuis le 09 - 2021

- Chef étoilé : Michel Rostang.

RESPONSABLE PÂTISSIER

Restaurat Loulou Paris - Groupe Paris Society

01 - 2020 / 08 - 2021

- chef exécutif : Benoit Dargère.

Restaurat Marlotti Paris

01 - 2019 / 01 - 2020

- Spécialité Italienne.

SOUS CHEF PÂTISSIER

restaurant du Palmeraie Country Club - Groupe Alain Ducasse

03 - 2017 / 12 - 2018

- chef exécutif : Benoit Dargère.

CHEF DE PARTIE

Hôtel Grand Mogador City Center 02 - 2015 / 03 - 2017

- CASABLANCA, MAROC.

DEMI CHEF DE PARTIE / COMMIS PÂTISSERIE

Hôtel Kenzi Tower Group 01 - 2013 / 01 - 2015

Hôtel Farah 01 - 2010 / 01 - 2013

- CASABLANCA, MAROC.