

CURRICULUM VITAE

Sanae SAYAMA

[REDACTED]

75013 Paris

TEL [REDACTED]

Mail : sanae@cookingcity.fr

Site : www.atableavecsanae.com

Née le 2 Décembre 1965 à KANAGAWA / JAPON

NATIONALITE : JAPONAISE

VISA CARTE DE RESIDENT DE LONGUEDUREE-UE

Objectif professionnel

COMMERCIAL TERRAIN pour PARIS et REGION PARISIENNE

Prête à m'investir dans la gastronomie et la culture japonaise

Avec dynamisme et grand sens de l'organisation

Formation

2007 : Petits gâteaux nouvelles tendances (Bellouet Conseille)

2006 : Haute pâtisserie Pierre Hermès (ESCF Ferrandi)

2005 : Tartes nouvelles, tartelettes et gouters (Bellouet Conseille)

2004 : L'Ecole du Grand Chocolat Varlhona :Entremets d'été

2004 : Gâteaux de the et gâteaux de voyage(Bellouet)

2003 : Entremets application bouche (Bellouet Conseille)

2001 : La Pâtisserie Française (Bellouet Conseille)

2000 : Diplôme d'Adjudant Maitre de cérémonie du thé Urasenké

1999 : Diplôme d'aptitude professionnelle de cuisinier L'école cuisine Tokyo

1988 : Diplôme de Maitre de l'art floral Koryu

Expérience professionnelle

2018 juin crée A Table avec Sanae Auto Entrepreneur (Formatrice)

2015-2017 Manager de serveuse au restaurant SUSHI B Paris

2013-2014 Assistante du Gérant du restaurant YEN à Paris

2009-2013 Manager de serveuses au restaurant japonais TAKARA à Paris

2007-2009 Propriétaire et gérante du restaurant Seiyoukaiseki La cocotte à Yokohama (JAPON)

1987-2007 Cadre Restaurant Seiyoukaiseki La Cocotte à Yokohama (JAPON)

(Gastronomie franco- japonaise)

1985-1987 CADRE COMMERCIAL Société Mochizuki tekkin kougyou à Yokohama JAPON

Permis de conduire japonais/français