



Dev Sanghvi Joshi

Profile

I am a young Hardworking chef. Living 3 years in France has taught me various skills, and trained me to take on responsibility

I am a fast learner and highly persevering in the culinary field.

I am looking forward to learn new skills, technique and evolve to become the best version.

I have a never give up attitude and I work great in a team . My key role in most of the restaurants i have worked in has been assisting them since the preopening.

Education

Le Cordon Bleu, Paris, France

Bachelor of Business in Culinary Arts
2020-2023

Paris Dauphine, Paris

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ BACHELOR INTERNATIONAL - TALENT EN
MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES ET DE L'HÔTELLERIE
2022-2023

Language

- English
- French
- Hindi

Experience

• Taco and Tequila(India)- 11/2023-Present

- Sous-Chef
- team management, Menu Development, Operation planning and training , Managing Openings.

• Rivera Fuga- 05/2023-10/2023

- Demi Chef De Partie
- Post: Tapas, Garde Manger, Fish and Meat(cuission)

• La Voile Ramatuelle(2 Michelin)- 04/2022-09/2022

- Stage/Intern/Commis Chef

• La Condesa(1 Michelin)- 07/2021-11/2021

- Stage/intern/Commis Chef
- Post: Garde Manger, Dessert, Serving clients.

Contact

☎ +91 7499194386

✉ Devsj02@gmail.com

📍 1803, 18th floor, Manazil Al Raffa 1, Bur Dubai,
Dubai, UAE

🕒 Age; 21



Dev Sanghvi Joshi

Profil

Je suis un jeune chef travailleur. Vivre 3 ans en France m'a permis d'acquérir diverses compétences et de prendre des responsabilités

J'apprends vite et je suis très persévérant dans le domaine culinaire.

J'ai hâte d'acquérir de nouvelles compétences et techniques pour évoluer et devenir la meilleure version.

J'ai une attitude de ne jamais abandonner et je travaille très bien en équipe.

Mon rôle clé dans la plupart des restaurants dans lesquels j'ai travaillé a été de les assister depuis la préouverture.

Education

Le Cordon Bleu, Paris, France

Bachelor of Business in Culinary Arts
2020-2023

Paris Dauphine, Paris

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ BACHELOR INTERNATIONAL - TALENT EN
MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES ET DE L'HÔTELLERIE

2022-2023

Langue

- Anglais
- Française
- Hindi

Expérience

• Taco and Tequila(India)- 11/2023-Present

- Sous-chef
- gestion d'équipe, Creation de menus, planification des opérations et formation

• Rivera Fuga- 05/2023-10/2023

- Demi Chef De Partie
- Post: Tapas, Garde Manger, Cuisson

• La Voile Ramatuelle- 04/2022-09/2022

- Stage/Intern/Commis Chef
- Post: Garde Manger, Petit Déjeuner Commie

• La Condesa- 07/2021-11/2021

- Stage/intern/Commis Chef
- Post: Garde Manger, Pâtisserie, informer les clients.

Contact

☎ +91 7499194386

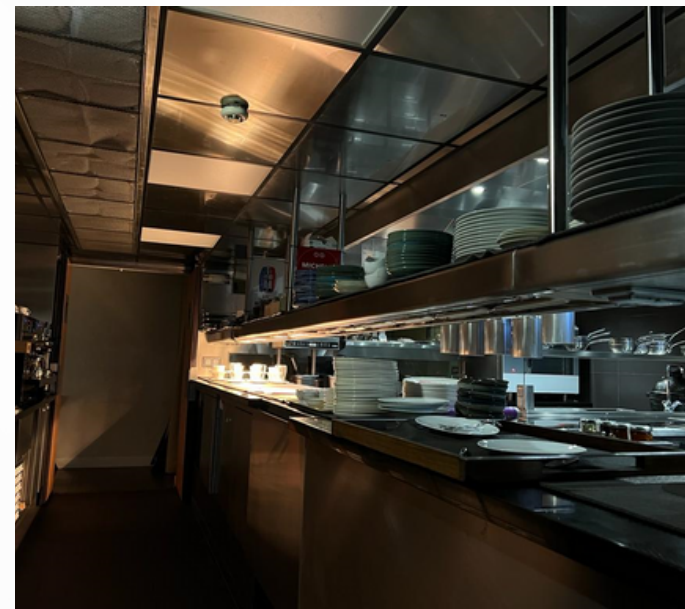
✉ Devsj02@gmail.com

📍 1803, 18th floor, Manazil Al Raffa 1, Bur Dubai, Dubai, UAE

🕒 Age; 21

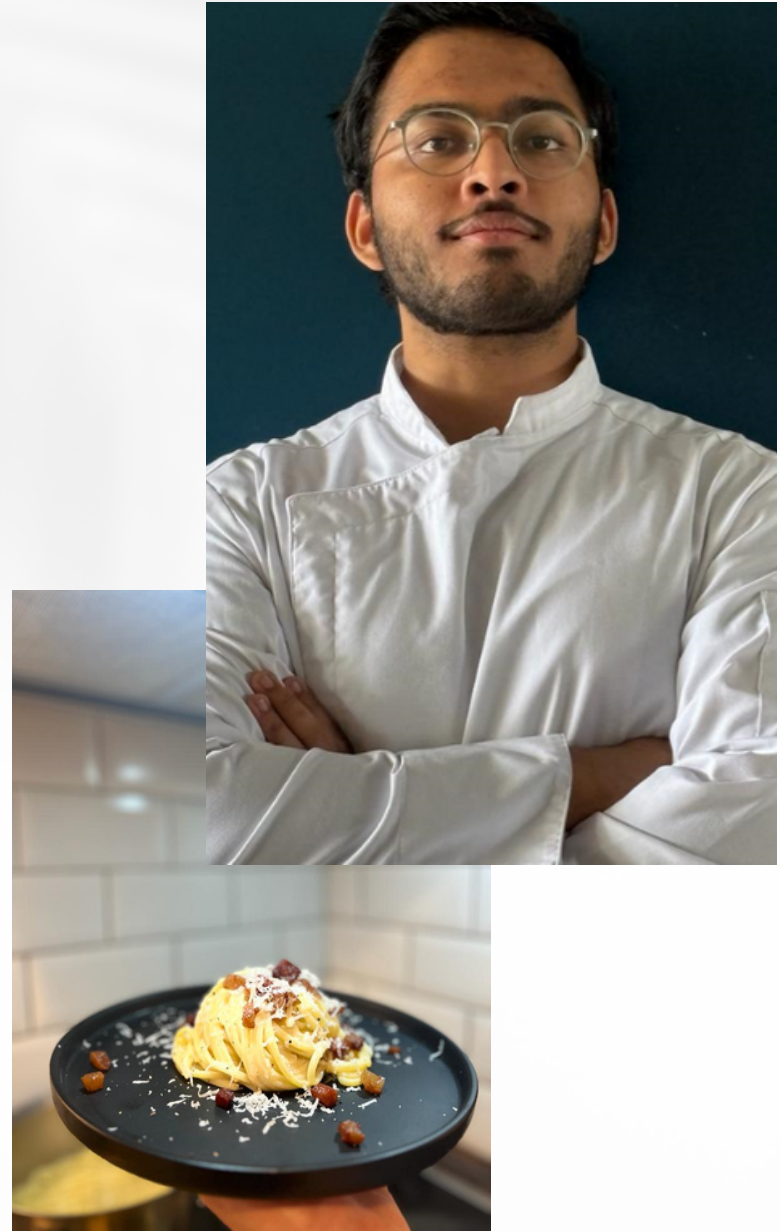
PORTFOLIO

Culinary



ABOUT ME

I am a young chef making my way in this world. Being given a great foundation at Le Cordon Bleu Paris, I think am ready.





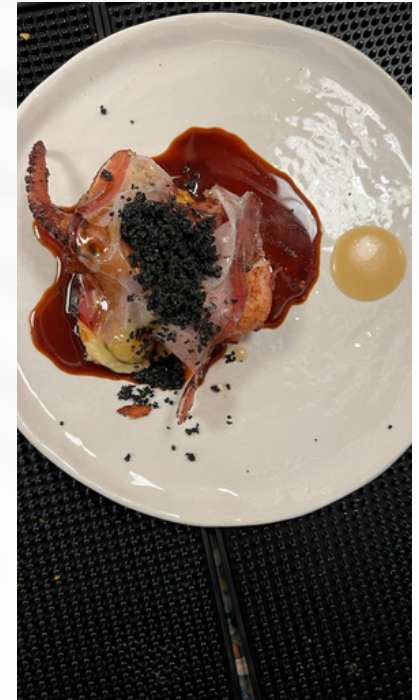
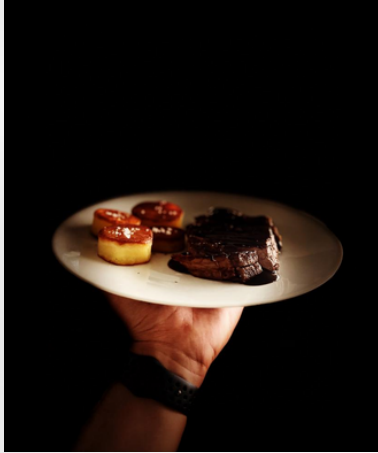
La Condesa



La Voile, Ramatuelle

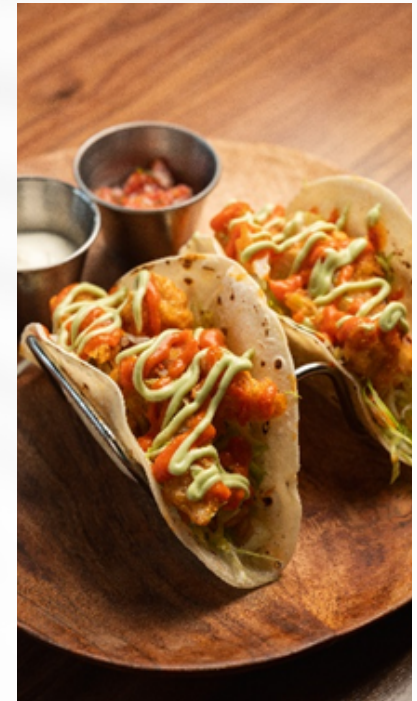


Worked as a Garde Manger



Rivera Fuga

Garde Manger, Tapas, Cuisson



Taco & Tequila. Co

Sous-Chef

Desserts



To be a all round
chef

Events



Teams I worked with



