



Permis B

Marseille (13000)

*****@*****.***

chef de cuisine I, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2023 /

chef de cuisine I

Planète Montessori

Création de recettes innovantes en tenant compte de la saisonnalité des produits.

Encadrement d'une brigade de 06 personnes.

Élaboration des menus et de la carte des plats.

Contrôle rigoureux de la qualité des ingrédients et des produits utilisés pour garantir une expérience culinaire optimale

oct. 2021 / avr. 2022

Chef de cuisine

Cafe restaurant Zeitoun Marrakech

Contrôle de la qualité et de la présentation des assiettes préparées par l'équipe avant leur service en salle.

Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.

Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.

Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.

août 2021 / sept. 2022

Chef de cuisine

Contrôle rigoureux de la qualité des plats réalisés à chaque service en goûtant les préparations et en vérifiant le dressage avant leur envoi.

Assurer un bon roulement dans la production culinaire lors des heures de pointe.

Élaboration de menus créatifs et innovants en collaboration avec le Chef de cuisine.

juin 2017 / févr. 2020

chef de cuisine I

Villa akkin

Élaboration de menus créatifs et innovants en collaboration avec le Chef de cuisine.

Gestion efficace des stocks de denrées alimentaires, en minimisant les pertes et les gaspillages.

Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de la cuisine

nov. 2014 / févr. 2015

chef de parti I

Surveillance des plats pendant leur cuisson.

Élaboration des menus avec le chef de cuisine en misant sur l'originalité et l'équilibre alimentaire.

Mise en place d'un plan d'action pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'établissement.

nov. 2013 / mars 2014

chef de parti I

Blokk lounge

Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.

Contrôle de température des espaces réfrigérés afin d'assurer la qualité sanitaire des aliments.

Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.

nov. 2010 / juin 2013

chef de parti I

Hôtel palm Plaza Marrakech

Nettoyage et entretien régulier du matériel et poste de travail pour garantir un environnement propre et fonctionnel.

Préparation des viandes et des poissons, gestion des cuissons, dressage des plats pour le service.

Collaboration avec les autres membres de l'équipe pour assurer une prestation culinaire optimale.

avr. 2001 / janv. 2017

Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais de livraison et des tarifs.

Supervision du bon fonctionnement de la cuisine, contrôle rigoureux des assiettes sur le passe-plat avant leur envoi en salle.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2008

Technicien cuisine

Institut spécialisé en restauration et hôtellerie - Maroc

/ sept. 2005

Diplôme des études générales anglaises

Kadi Ayad université

/ sept. 2004

Baccalauréat Lettres modernes; COMPÉTENCES - BAC

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

Bilingue

Arabe

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

gastronomie, Passion pour les cuisines du monde