



***** *

Nationalité marocaine

Essaouira (211)

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

pâtissier cuisinier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

pâtissier cuisinier

Ajyad Al Sharq Bakeries Company
dans royaume Arabie Saoudite

* Préparer et cuire des croissants : croissant au beurre, croissant au fromage, petits pains au chocolat, croissant aux amandes, petits pains à la cannelle et aux noix, petits pains aux raisins secs, petits pains au chocolat, pâtisserie danoise
* Modèles de gâteaux : crème au beurre, gâteau préparé américain, gâteau du déjeuner, gâteau kinder, gâteau de mariage, cup cake,
* Préparation de la pâte à sucre
* Préparer divers gâteaux : Mélanger fruits/chocolat/café/vanille/Gâteau, mélanger fruits/tiramisu/opéra/gâteau mousse/gâteau au fromage
* Préparez divers biscuits et pâtes : les brawns. génoise sable, sable amande, crumble, cookies, biscuit diamants, biscuit dacquoise, biscuit joconde, biscuit farine libre, brownies, gâteau lave, financier, brioche, pâte à croissant, gâteau quatre-quatt, madelène, pâté-choux, éclair

janv. 2022 /

Compagnie Royal Caribbean au-delà des USA

* Préparer diverses tartes : fraise/mixfruit/citron/passion/chocolat/pomme/cerise/amande/noix/crumble Tarte à produire quotidiennement
* Préparer des friandises : macaron/pâté de fruit/guimauve/truffe/rocher/nogat
Couper et former la pâte
Faire pivoter les ingrédients et faire fonctionner l'équipement de boulangerie matériel de boulangerie propre
Préparez divers pains/ingrédients pour vous assurer que la table de préparation est toujours pleine
Passez des commandes quotidiennes d'ingrédients frais auprès de notre fournisseur préféré
Respecter l'hygiène et HACCP
Suivre premier entré, premier sorti (FIFO)
affichage propre vérifiant la température du produit et les dates d'expiration

janv. 2015 / janv. 2022 pâtissier

d'Essaouira Maroc

Devoirs et responsabilités:

* Peser, mesurer et mélanger les ingrédients selon les recettes
* Couper et former la pâte
* Utilisation de diviseuses/façonneuses/presses de pâte, de laminoirs réversibles, de compteurs d'eau et de mélangeurs verticaux, de mélangeurs à bol stationnaires IRIS
* Utilisation de fours à chariot rotatif, de fours de boulangerie à convection, de fours électriques à sole
* Faire des gâteaux phares
*
* Préparer divers gâteaux : Mélanger fruits/chocolat/café/vanille/Gâteau, mélanger fruits/tiramisu/opéra/gâteau mousse/gâteau au fromage

* Préparer diverses tartes :
fraise/mixfruit/citron/passion/chocolat/pomme/cerise/amande/noix/crumble Tarte à
produire
quotidiennement
* Préparez diverses pièces : mille-feuille/éclair/pâté à choux/divers biscuit
daquoise/beignets
Faire pivoter les ingrédients et faire fonctionner l'équipement de boulangerie
Entretien et nettoyer le matériel de boulangerie
Préparez diverses tartinades/ingrédients pour vous assurer que la table de préparation
est toujours
pleine
Passez des commandes quotidiennes d'ingrédients frais auprès de notre fournisseur
préfééré
Respecter l'hygiène et HACCP
Suivre premier entré, premier sorti (FIFO)
affichage propre vérifiant la température du produit et la date d'expiration
* Réalisation de différentes crèmes : crème citron/crème chantilly/crème
passion/crème
anglaise/crème anglaise/crème d'amande/crème au beurre/crème caramel/panna-
cotta/pots de
crème/crèmebrulée/tiramisu/mousses diverses/sauces sucrées/ganache

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022	attestation de réussite sensibilisation à la sûreté maritime MRSCTR-562
/ juin 2022	certificat d'achèvement d'une formation en gestion des foules (CMAT) Celebrity Cruises, Inc
/ juin 2021	certificat professionnel délivré par le Ministère marocain de l'Industrie dans une spécialité cuisinier pâtissier
/ juin 2019	Diplôme d'utilisation des mécanismes informatiques, Excel et Word
/ juin 2012	Lycée à Essaouira Maroc occo

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français
Arabe

CENTRES D'INTERETS

Sports, voyages, lecture, Internet