



***** ** ** *****

Paris (75000)

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

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / aujourd'hui CUISINIER

M COMPLEXE ALPHA à Agadir

A Encadrement de plus de 30 employés de cuisines et de serveurs tous les R niveaux pour préparer chaque membre de l'équipe a des rôles exigeant

-Préparation, confection et cuisson : plats, entrées, desserts

O -Supervision goût, saveur, esthétique, hygiène

-Maintenir et renforcer les relations avec la clientèle

C -Gestion des matières premières, sélection de fournisseurs et ravitaillement A de stock.

-préparation de la carte menue

G - Formation du personnel de cuisine

janv. 2016 / janv. 2018 CUISINIER

ASALADE BOXE à Marrakech

-Création de plats et spécialités

I -Assurer la mise en place, réaliser des plats.

R -Contrôle du respectdes règles d'hygiène

-Gestion de l'inventaire, Etablissementde relations avecles fournisseurs

janv. 2013 / janv. 2016 CUISINIER

CREPERIE 116 à Agadir

Prise des commandes

M Encaissement et préparation des plateaux

Prépare, assemble etcuitdes produits culinaires spécifiques selon les

A normes d'hygiène

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2011 CUISIN / ISTHT Founty Agadir

sept. 2009 / juin 2010 Niveau Bac option « Lettre Moderne - BAC
Agadir

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Professionnel
Arabe	Bilingue