



Paris (75000)

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

Cuisinier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / janv. 2023

Cuisinier

Hôtel lti les orangers Garden

- * Préparer les plats chauds et froids (entrée, suite et dessert)
- * Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- * Superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- * Superviser les opérations de la cuisine
- * Voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets;
- * Nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail;
- * Dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire;
- * Créer menus
- * Vérifier les préparations
- * Soigner la présentation et la décoration des assiettes
- * Gérer l'approvisionnement et les commandes d'aliments
- * Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- * Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine
- * Organiser et superviser le travail du personnel (aide-cuisinier, plongeur, ...)
- * Préparer des pâtes fraîches et de sushi

déc. 2021 / janv. 2022

Chef partie

Restaurant bistek

- * Démanteler de viandes de toutes sortes carré de veau steaks de veau, filet d'agneau, côtelette (etc....)
- * Cuisiner de la viande sur charbon,
- * Baisser de température de cuisson
- * Faire les sauces raffinées
- * Faire la marinade et la viande mûrissement
- * Faire de la cuisson sous vide de viande et de thermoplongeur

sept. 2011 / juil. 2020

Cuisinier

Hôtel le palace Gammarth

- * Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- * Préparer les plats chauds et froids (entrée, suite et dessert)
- * Superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- * Superviser les opérations de la cuisine
- * Voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets;
- * Nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail;
- * Dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire
- * Créer menus
- * Vérifier les préparations
- * Soigner la présentation et la décoration des assiettes
- * Gérer l'approvisionnement et les commandes d'aliments
- * Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- * Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine
- * Organiser et superviser le travail du personnel (aide-cuisinier, plongeur, ...)
- * préparer les fonds (volaille, veau...), les sauces, les plats en sauce, voire les viandes poêlées, pochées ou braisées ;
- * Réaliser tous les desserts sous forme de gâteaux, pâtisseries.....
- * gère la cuisine froide et, à cet effet, réceptionne les produits, pare les viandes et

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **Certificat en cuisine international (asiatique ,italienne)**
- / juin 2011** **Brevet de technicien professionnelle en cuisine**
Centre Sectoriel de Formation cité ezzouhour -Tunisie
- déc. 2008 / janv. 2011** Hôtel le palace Gammarth, Hammamet-Tunisie.
- / juin 2009** **Niveau secondaire**
Lycée secondaire diwen ezzit cité ezzouhour ,Tunis Tunisie

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe