



\*\*\*\*\*

08/05/1976 (48 ans)  
Nationalité Marocaine  
Mariee  
Permis B

\* \* \* \* \*

Istres (13118)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## HABILITES DEVELOPEES, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022**    **Chef de formation**  
Club F.O.S Agri Ministère des Œuvres Sociales du Personnel du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
- juin 2019 / janv. 2020**    **Chef de formation et directrice de ressource humaines En hôtellerie et restauration**  
Centre alwafae des arts culinaire - SALE MAROC
- oct. 2017 / juin 2019**    **Directrice des études**  
Association al rayonne - EL MANZEH RABAT MAROC
- janv. 2015 / déc. 2016**    **Responsable traiteur**  
SALE MAROC  
*École de formation professionnel hôtelière et touristique accréditée - SALE MAROC*  
*Responsable traiteur - 2015 - 2016*
- janv. 2014 / janv. 2015**    **Responsable Boutique**  
Club Royale nautique - SALÉ / SIDI EL ABED HARHOURA
- janv. 2013 / janv. 2014**    **Maitre d'Hotel**  
Restaurant MARCO - MARINA SALE RABAT MAROC
- janv. 2006 / déc. 2007**    **Chef de cuisine**  
FATIMA ZOHRA La résidence de royaume du Maroc auprès de l'UNESCO - PARIS FRANCE  
*COEUR D'ACIER Préparation des Buffets marocaines*  
*Organisation des fêtes marocaines, VIP*
- déc. 2001 / déc. 2002**    **Cuisinière**  
Ambassade du Maroc en Algérie, Algérie
- déc. 2000 / déc. 2001**    **Chef de cuisine**  
CASATINA SDNBHP Restaurant Al hembra, Kuala-Impur, Malaysia
- nov. 1999 / nov. 2000**    **Aide-cuisinière**  
Aide-cuisinière Armees  
*Centre des assistantes sociales des forces armées royales*
- /**    **Responsable Boutique Chocolat et Pâtisserie**  
Le Notre Paris - RABAT MAROC  
*Organiser des buffets*  
*Animation commerciale*  
*Organisation des personnels*  
*Planification et organisation des activités*  
*Management et encadrement des équipes*  
*Maitre d'Hotel au restaurant Le Notre 3*

*fourchettes gastronomie française service VIP  
Salon international et national MAWAZINE rythme du monde (2010\_2011\_2012\_)  
Organiser & assisté l'ouverture de boutique et restaurant le nôtre (Casablanca)  
Manager marina bouregreg  
Manager au salon d'agriculture (Meknès 2009)  
Manager boutique lenôtre food mall mega mall( Rabat)  
Manager au salon d'eventielle (Casablanca 2008)  
Etablir l'horaire de travail et contrôler le rendement des employés  
Réception de VIP  
Encadrement des commis de restaurant  
Rédaction encaissement des factures clients  
Planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les activités de l'établissement  
Déterminer le genre de service et mettre sur pied des procédures de fonctionnement  
Embaucher les membres du personnel et veiller à leur formation  
Donner suite aux plaintes des clients et voir à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées  
Réalisation des cartes menues*

/

### **Manager en restauration**

Club F.O.S Agri Ministère des Œuvres Sociales du Personnel du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

févr. 2002 / déc. 2003

**Diplôme de Technologie hôtelière et touristique**

/

**Diplôme de La cuisine marocaine, restauration**

Ecole La Gastronomie Marocaine, Fès, Maroc

/

**Baccalauréat lettre moderne section Sportif - BAC**

## **COMPETENCES**

---

Access, Excel, PowerPoint, Word, Microsoft Office

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Theatre, Voyage, Sport, Music