



\*\*\*\*\* \*\*

11/12/1994 (29 ans)  
Nationalité marroccain  
célibataire  
Permis B

Paris (75000)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Chef de Partie, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 /

#### Chef de Partie

Hôtel et résidence Movenpick, Riyad, Arabie Saoudite

*Responsable de tous les aspects de la pâtisserie tels que le menu plans, opérations, recettes, responsabilité financière, contrôle des portions et des stocks, qualité des aliments et employé surveillance. Fournit leadership, formation et pratique gestion du personnel de la pâtisserie. En charge de l'exécution les éléments de la pâtisserie, pilotent la conception des menus et la pâtisserie la créativité, Fournit un produit cohérent et une expérience de réalisation objectifs de revenus et en veillant à ce que tout le personnel soit sous la supervision est concentrée et démontre un invité Attitude et culture centrées. Créez une variété de pâtisseries et de desserts typiquement y compris (bonbons, gâteaux et autres produits internationaux sélection....) ,*

sept. 2017 / janv. 2021

#### Commis

Sofitel Mogador Golf & spa Essaouira

*Pâtisserie :*

- \* *Travail selon les spécifications du menu par le chef de partie*
- \* *Préparer la mise en place quotidienne et la production de pâtisserie dans les différentes sections*
- \* *Respecter les normes d'hygiène*
- \* *Recueillir les commentaires des clients sur le menu des pâtisseries*
- \* *Contrôler les stocks alimentaires et le coût des aliments en pâtisserie*

*Boulangier & viennoiserie :*

*préparer une variété des pains spéciaux et viennoiseries :*

- \* *Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire*
- \* *Calcul de quantité*
- \* *Produits de boulangerie*
- \* *Boulage des pâtons*
- \* *Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse*
- \* *Conduire une fermentation*
- \* *Entretenir un espace de vente*
- \* *Entretenir un poste de travail*
- \* *Diviser la masse de pâte en pâtons*
- \* *Cuire des pièces de viennoiserie*
- \* *Défourner des pains et viennoiseries*
- \* *Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons*
- \* *Confectionner des viennoiseries*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / juin 2017

**diplôme de boulangerie-pâtisserie à institut du tourisme et de l'hotellerie**

sept. 2014 / juin 2015

**diplôme agent de restauration**

/

**certificat hygiène -Global -multi par ACCOR**

### COMPETENCES

Excel, Powerpoint, Word

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais** Courant

**Français** Courant

## CENTRES D'INTERETS

---

Cuisine, Lecture, Voyage, culture musicale