



***** **

12/01/1995 (29 ans)

***** **

Sousse

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

Commis de cuisine

Hôtel MARHABA - Sousse

Taches

Commis de cuisine

* Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison.

* Rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.

* Éplucher, couper ou encore émincer les légumes.

* Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des préparations culinaires.

CUISINIER

* Créer les menus

* Cuisiner les plats

* 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, etc.)

janv. 2017 / déc. 2019

Commis de cuisine

Hôtel MARHABA - Sousse

janv. 2016 /

Cuisinier

hôtel HOUDA GOLF BEACH CLUB à Monastir

janv. 2015 /

Commis de restaurant

restaurant à khezama est - Sousse

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ janv. 2017

Certificat de formation en Hygiène

/ juin 2015

Diplôme de formation spécialité CUISINIER

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français

Bilingue

Arabe

Bilingue