



**** *

Poligny (39800)

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

Chef de Partie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2021 / déc. 2023

Chef de Partie

Restaurant & Salon de thé Sidi Bou Said à Monastir

- * Aider à l'élaboration de la carte des menus.
- * Création des plats du jour.
- * Dresser des assiettes au service.
- * Préparation et organisation de différentes stations de travail.

déc. 2019 / févr. 2021

Chef de Partie

Restaurant ' TACO TAC ' à Monastir

juin 2018 / nov. 2019

Second Chef de cuisine

Restaurant Gastronomique ' LA CASA ' à Monastir

- * Gérer les menus.
- * Superviser les cuisiniers et les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail.
- * Superviser les opérations de la cuisine.
- * Evaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander les achats nécessaires.
- * Assurer le bon déroulement du travail.
- * Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments.

mai 2017 / avr. 2018

Chef de Partie

Café-restaurant ' Viking ' à Monastir /Luxe.Café à Hammamet

- * Dresser des assiettes au service.
- * Préparation et organisation de différentes stations de travail.

- * Création des plats innovants, bien préparés et aromatisés.
- * Contrôler la qualité des ingrédients, la conservation des aliments et des stocks.

déc. 2016 / avr. 2017

Chef de Partie

Tui Magic Life Monastir

- * Dresser des assiettes au service.
- * Préparation et organisation de différentes stations de travail.
- * Création des plats innovants, bien préparés et aromatisés.
- * Contrôler la qualité des ingrédients, la conservation des aliments et des stocks.

févr. 2016 / sept. 2016

Pizzaïolo et cuisinier

Restaurant Italien ' L'Horizon Bleu ' à Monastir

- * Préparer des pizzas.
- * Assurer les cuissons et la préparation des produits de la mer.

janv. 2014 / sept. 2015

Cuisinier

Hôtel 5 étoiles 'Royal Thalassa Monastir

- * Préparer et faire cuire d'une large sélection des plats ou des repas complets.
- * Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

avr. 2013 / août 2013

Cuisinier

Hôtel 4 Dessel Ruspina Monastir

- * Préparer et faire cuire d'une large sélection des plats ou des repas complets.

** Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur*

juil. 2011 / mai 2012

Commis de Cuisine

Hôtel 5 étoiles 'Royal Thalassa Monastir

** Préparer et faire cuire d'une large sélection des plats ou des repas complets.*

** Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.*

juil. 2010 / juin 2011

Commis de cuisine

Hôtel Houda Skanes Monastir / Hôtel Tapsus Mahdia

** Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples.*

** Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes.*

** Réception de la matière d'œuvre.*

** Participer au nettoyage des comptoirs, des aires de préparation des aliments et du matériel.*

** Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2008 / juin 2010

Diplôme de BTP Cuisine

Ecole hôtelière de Monastir

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe