



***** *****

marié

***** ***** ** ***** ***** * ***** ***** *****

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

Formateur vacataire, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2019 / déc. 2020** l'académie de Tourisme « école Sentissi » spécialités « Cuisine
- janv. 2019 / déc. 2020** **Formateur vacataire**
métiers de Tourisme etd' Hôtellerie à l'école « Dubai Meknes » spécialités « Cuisine »
- janv. 2016 / déc. 2018** **Chef cuisinier**
société Ansamble Maroc
- janv. 2012 / mars 2012** Dida étoiles » service cuisine marocaine et pâtisseries, à Meknès
- janv. 2009 / déc. 2012** newrest », services cuisine marocains et internationale, à Meknès
- avr. 2008 / juil. 2008** Pizzas sandwicheries panini... à laayoune Sahara
- janv. 2007 / févr. 2008** Biny Boy » à Meknès
de toutes les types et les genres sans oublier la pâtisserie marocains. Gâteaux et déserts. à Meknès
- juil. 2005 / sept. 2005** **stages**
restaurants « la grillardière » serveurs,à Meknès
- déc. 2004 / janv. 2005** **stage**
« l' hôtel friwatou » 4* serveur , à Taza
- avr. 2004 /** **stage**
hôtel Moulay Yakoub Fès
- /** **Chef et Gérant de service personnel**
Biny Boy » à Meknès

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2005 / juin 2006** **diplôme de technicien DTH en cuisine internationale et marocaine**
- sept. 2003 / juin 2006** **formation au sein de l'établissement hôtelière et touristiques atlas Fès**
- sept. 2001 / juin 2003** **Attestation d inscription a la faculté de lettres modernes section littératures française**
- sept. 2000 / juin 2001** **Baccalauréat spécialité lettres modernes - BAC**

COMPETENCES

AR/RH/GH, serveurs, serveur, Word, Excel, power point

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Bilingue
Français	Bilingue
Arabe	Bilingue