



***** *

*** ***** *

Paris 12 Reuilly (75012)

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

CHEF DE CUISINE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 /

La cantine Incognito

Cantine de quartier (cuisine internationale, végétarienne (100+ couverts le midi)

Gérer une équipe de 4 cuisinier

Responsable de créer des recettes quotidiennes

Surveillance et control sur la rotation et le stock

févr. 2019 / août 2020

CHEF DE CUISINE

Beyit Jedo

Cuisine libanaise traditionnelle

Responsable des achats

Gérer une petite équipe

Responsable du fonctionnement de la cuisine

Création de nouveaux plats

Surveillance et contrôle des niveaux de stock et de rotation

Présentation de « Plat du Jour »

Responsable du coût de la production alimentaire

janv. 2012 / sept. 2018

CHEF DE CUISINE

Dar Bistro

Spécialités dans les cuisines méditerranéennes et internationales

Introduction de menus de saison avec succès

Gérez une équipe de six cuisiniers

Responsable des achats

Responsable de coûts et de prix des produits

Surveillance et contrôle des niveaux de stock et de rotation

Présentation de plat du jour

févr. 2007 / avr. 2011

CHEF DE CUISINE

Bardo

Spécialités de cuisine fusion et méditerranéenne, y compris poisson et steaks

Introduction de quatre nouveaux menus avec succès

Gérer une petite équipe de cinq cuisiniers, deux chef de partie et un sous-chef

Gestion du recrutement, des coûts, des prix, de la saisie des données et du choix des fournisseurs d'aliments de haute qualité

avr. 2004 / janv. 2005

CHEF DE PARTIE

Habtourland-Wild West Steak House

Spécialités dans la viande de barbecue, la volaille, le poisson et les crustacés

Gérer une petite équipe de quatre cuisiniers.

janv. 2002 / déc. 2003

Chef de partie

Beirut - Sin el Fil

Assistez le chef de partie pour

s'assurer que les normes de sécurité et d'hygiène sont maintenues.

/

DEMI-CHEF DE PARTIE

Metropolitan Palace Hotel

/

Beirut - Sin el Fil

Préparation et présentation des entrées froides

En charge de l'équipe de nuit (cuisine de service en chambre) pour 250

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

BACCALAURÉAT TECHNIQUE 3 - CUISINE - BAC

COMPETENCES

Excel, PowerPoint, Word, Microsoft Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe