



** **

Magny-les-Hameaux (78114)

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

CUISINIER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2023 / juil. 2023

CUISINIER

Magny-Les-Hameaux, France LARS Traiteur

- * Planifier et ordonnancer les tâches en fonction des besoins de la production.
- * Élaborer des fiches techniques pour les préparations culinaires.
- * Contrôler le stock et réaliser les inventaires.
- * La répartition du travail parmi les équipes et l'encadrement de la réalisations des plats.

sept. 2021 / avr. 2023

CUISINIER

Bois d'Arcy, France ELIOR ENTREPRISES

- * Organisation et préparation des repas (préparation froide et cuisson)
- * Veille scrupuleusement au respect des normes : préparation et distribution des aliments, matériels et locaux,
- * Réceptionne les marchandises, veille à leur stockage dans le respect des règles d'hygiène et des modes de conservation des aliments.
- * Signale les besoins en réapprovisionnements, et les produits périmés,

août 2019 / sept. 2021

CUISINIER

Clamart, France Sodexo / Compass

- * Dresser les menus, préparer les repas, et déterminer les portions et les quantités nécessaires.
- * Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- * Organise et participe au nettoyage, à l'entretien et au rangement du matériel et des locaux, dans le respect des procédures et procédés définis dans le plan de maîtrise sanitaire.

mai 2018 / juin 2019

Chef de Partie

Paris 16ème, France Api Restauration

- * Élaborer des repas en ayant une attention particulière à l'attente des résidents et en privilégiant la notion de plaisir.
- * Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collective et les différentes textures attendues au sein de l'EHPAD : Mixés, Hachés et Mangers Mains
- * Veiller à la présentation des plats pour favoriser l'appétence des résidents.
- * Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle.

nov. 2017 / févr. 2018

Chef de Partie

Tanger, Maroc GoldenRest

- * Contrôler et ranger les marchandises de ma partie
- * Fabriquer, dresser, envoyer les plats relevant de sa partie
- * Organiser et contrôler le travail des commis de cuisine et apprentis
- * Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- * Veiller à offrir au client des produits de qualité.

janv. 2017 / oct. 2017

CUISINIER

Ifrane, Maroc ProxiRest

- * Préparation du matériel de service
- * Dressage et envoi des plats
- * Réponse aux annonces et commandes
- * Mise en valeur des présentations

janv. 2016 / janv. 2017

CUISINIER

Midelt, Maroc ALMA SOURCES

* Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

* Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

* Organiser et superviser le travail du personnel (aide-cuisinier, plongeur, etc.)

juil. 2013 / déc. 2015

CUISINIER

Midelt, Maroc Hôtel TADDART 4

* Effectuer la préparation des ingrédients nécessaires à la préparation des PDJ

* Préparer, cuire et assaisonner les plats en respectant les recettes

* Entretien des espaces d'entreposage et de préparation des aliments

* Appliquer les normes HACCP.

/

CUISINIER

Ifrane, Maroc ProxiRest

[linkedin.com/in/salah-2023-outadgalt](https://www.linkedin.com/in/salah-2023-outadgalt)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018

Attestation de comparabilité en cuisine

Sèvres, France Centre International d'études pédagogiques Enic-Naric

sept. 2010 / juin 2011

Diplôme de Spécialisation en Cuisine

Essaouira, Maroc Centre de formation Sofitel Luxury Golf &SPA

sept. 2008 / juin 2010

Diplôme Technicien Option Cuisinier

Arfoud, Maroc Institut de Technologie Hôtelier et Touristique

/ juin 2007

BACCALAURÉAT Science Expérimentales - BAC

Midelt, Maroc Lycée Prince My Rachid

COMPETENCES

Api, fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

lecture, L'écriture (littérature, recherche, poésie...), musique