



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

Cuisinier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2023 Cuisinier

Chez paul dar bouazza

** Suive les commande et assure la mise en place / cuire les poisson et les viande et les volaille en chaque cuisson / lance les commande es dresse les plat /vérifie les produits et les D.L.c /gestion le stockage/ contrôle la température des frigos / mangement de commis de cuisine et apprenti/ nettoyer les poste ...*

janv. 2019 / janv. 2021 Cuisinier

CHEZ PAUL CIL

** Assure la mise en place de poste petit-déjeuner et prépare les commande /cuir et suivi de la cuisson des poisson et viande et poulet /assure la mise en place en poste de garde-manger et chaud et prépare les commande,./ responsable en poste de petit-déjeune / vérifiée les D.L.C des produits/ vitrifiés le poste de garde-manger et assurée la mise en place / dresse les plat /dressage de plate el les burgers de a -z...*

janv. 2018 / janv. 2019 Commis de cuisine

Chez paul anfa

** Préparation les sauce de base , suivi de la cuisson des poisson et viande et poulet./ prépare les sandwich et les produit de la boutique/ nettoyage les poste / aide chef en poste des petit déjouer
* Préparation les sauce de base r*

janv. 2016 / déc. 2017 Apprenti de cuisine

SIÈGE OFPPT

** Préparation des sauces de base,Epluche les légumes et les fruits/Nettoyage de materiel/Gestion des ingrédients et matières premières : stockage, conservation, qualité, labo*

janv. 2016 / janv. 2016 Aide Pâtissier

LA VÉNITIENNE

** Préparation des viennoiseries, suivi de la cuisson/ Responsable des gâteaux aux fruits/ Confection des autres pâtisseries : choux / Fabrication des produits sur commande en fonction de la demande des clients : gâteaux personnalisés pour évènements/ Gestion des ingrédients et matières premières : stockage, conservation, qualité, labo*

janv. 2015 / déc. 2016 Centre d'ENTRAIDE NATIONALE

janv. 2015 / janv. 2016 Apprenti de pâtisserie

HOTEL KANZI BASMA

** Nettoyage des ustensiles, les équipements, les zones de stockage et de préparation de la boulangerie.
* Mesure et mélange des ingrédients..
* Présentation, finition et emballage des pâtisseries*

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 2016 / juin 2018 Technicien en cuisine - BAC+2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Elémentaire
Arabe	Bilingue