

LOUZALI MOURAD
Email: louzalimourad@gmail.com
Tel: +212 7 0391 2795
Casablanca, Maroc

OBJECTIF :

Employé polyvalent de restaurant très fiable et dévoué avec un solide dossier de service clientèle et une éthique de travail stellaire. Disponible Durant les horaires flexibles inclue les soirées, les week-ends et les événements spéciaux selon les besoins. Capable de bien fonctionner en tant que travailleur indépendant avec peu ou pas de supervision ou en tant que membre d'une équipe de restaurant.

COMPETENCES :

- Rester attentif à l'expérience gastronomique des clients en s'assurant qu'ils sont à l'aise
- Excellente maîtrise des normes de sécurité et d'hygiène
- Compétences supérieures en organisation et en résolution de problèmes
- Capacités exceptionnelles de fonctionnement des caisses enregistreuses et des machines TPE
- Solides compétences interpersonnelles et de service à la clientèle
- Grande capacité à suivre des instructions orales et écrites

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

**RESPONSABLE CATERING & RESTAURATION
RESTAURANT LE FLUNCHY'S,**

**2021-Present
Casablanca, Morocco**

- Planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les opérations des services de restauration.
- Déterminer le type de services à offrir et mettre en place des procédures opérationnelles.
- Recrutement et supervision de la formation du personnel.
- Établir les horaires de travail du personnel et surveiller les performances du personnel.

**MANAGER DU RESTAURANT
RESTAURANT LE FLUNCHY'S,**

**2015-2021
Casablanca, Morocco**

- Suivi des clients avec des services supplémentaires qui améliorent leur expérience .
- Démontrer les valeurs du restaurant lors de la prestation de service et du travail d'équipe.
- Créez du luxe pour tous les sens en accueillant et en asseyant les invités.
- Surveillez la charge de service dans tout le point de vente et placez les invités en conséquence.
- Assurez que les clients reçoivent l'expérience qu'ils ont demandée et plus.
- Traiter les demandes et les réclamations des clients.

**CHEF DE RANG
RESTAURANT LE FLUNCHY'S,**

**2009-2015
Casablanca, Morocco**

- Assister les superviseurs ainsi que diriger les membres juniors de l'équipe
- Aider à l'organisation et à la maintenance de l'inventaire et du stockage
- Inventorier les fournitures et le matériel et passer des commandes pour les stocks nécessaires
- Respecter les normes de service opérationnel
- Participer aux audits de santé et d'hygiène ainsi qu'aux contrôles de sécurité
- Effectuer toutes les tâches de service, y compris l'ouverture et la fermeture, la prise et l'exécution des commandes des clients

**COORDONNATEUR D'ÉVÉNEMENTS ET DE FÊTES
RAHAL MAÎTRE TRAITEUR,**

**2007-2008
Casablanca, Morocco**

- Identifier les exigences et les attentes du client pour chaque événement.
- Assurer la liaison avec les fournisseurs, les exposants et les parties prenantes pendant le processus de planification de l'événement.
- Gérer tous les processus de configuration, de démontage et de suivi des événements.
- Maintenir les budgets des événements.
- Réservez des lieux, des artistes, des photographes et programmez des conférenciers.
- Effectuez les inspections finales le jour de l'événement.
- Évaluer le succès global d'un événement et soumettre les résultats.

**COMMIS POLYVALENT
SNACK LA MEDINA**

**2006-2007
Casablanca, Morocco**

- Offrir un excellent service à la clientèle.
- Accueillir les clients et présenter les menus.
- Faire des suggestions en fonction de leurs préférences.
- Prendre et servir les commandes de nourriture/boissons.
- Organiser les table et faire les mises en place nécessaire.
- Gardez les tables propres et rangées en tout temps.
- Faire le nettoyage du snack et remplir les stocks.

EDUCATION

3eme année de l'enseignement secondaire a Casablanca.

LANGUES

- ❖ Arabe: langue maternelle
- ❖ Anglais: Niveau conversationnel
- ❖ Français: Niveau intermédiaire

REFERENCES

Disponible sur demande