

# AARIS KHAOULA

📍 : Mabrouka Atawhid Im k N° 8814  
Maroc, Marrakech  
📞 : +212 691 231 123  
✉️ : [aariskhawla@gmail.com](mailto:aariskhawla@gmail.com)

## Cuisinières & Serveuses

### PROFIL ET OBJECTIF

Je suis une personne passionnée, intéressée par le domaine de la restauration hôtellerie. Je souhaite développer ma carrière en fusionnant avec une entreprise afin de développer des relations et d'atteindre des performances dans le domaine de la restauration hôtellerie.

### EXPERIENCE PERTINENTE

**Depuis 2011 à ce jour** : Travail à domicile dans le domaine de la confiserie à la demande

**2008 : Participants Master Chef Maroc**

**6 (mois) 2011 .....** **Extra Serveuses de restaurant**

Hôtel Four Seasonse, Marrakech

**Mission :**

- Mise en place
- Prise de commande et service
- Relations avec la clientèle

**Mars.2010-Mai.2011 (15mois) .....** **Serveuses de restaurant**

Piscine NIKKI BEACH, Marrakech

**Mission :**

- Mise en place du service.
- Prise de commande et service
- Relations avec la clientèle

**Mai.2009-Janv.2010.....** **Serveuses de restaurant**

Restaurant Indien MAMBAY, Marrakech

**Mission :**

- Mise en place du service.
- Prise de commande et service
- Relations avec la clientèle

**Avril.2006-Mars2008 .....** **Serveuses de restaurant**

Restaurant AMENTIS, Marrakech

**Mission :**

- Mise en place du service.
- Prise de commande et service
- Relations avec la clientèle

**juin.2008-juin2009 .....** **Serveuses de restaurant**

Restaurant L'ORIENTALES, Marrakech

**Mission :**

- Mise en place du service.
- Prise de commande et service
- Relations avec la clientèle

**janvier.2006-Dec.2008.....** **Serveuses de restaurant**

Restaurant JAD MAHAL, Marrakech

**Sep2003-juil.2005 (2ans de stage cuisine et pâtisserie pendant les études).....** **Marrakech**

## FORMATION

---

- Diplôme de la pâtisserie.....** Sept. 2003 à Juillet 2005  
École CHRIFYA Hôtelière Marrakech, Maroc
- 1<sup>er</sup> année au Lecy.....** Sept. 2002 à Juin 2003  
Collège Zehra Marrakech, Maroc

## COMPETENCE PROFESSIONNE

---

### Mise en place

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service

### Relations avec la clientèle

- Écoute du client et réponse à ses questions
- Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client
- Présentation de l'addition à la demande du client

### Accueil

- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche

### Prise de commande et service

- Conseil au client dans ses choix
- Établissement d'une commande manuelle ou électronique
- Présentation de la carte des vins
- Annonce ou transmission des commandes en cuisine

## COMPETENCE SPECIFIQUE

---

- ◆ **Informatique** : Logiciels Bureautiques (**Word, Excel, Power point**)

- **Langues** :

- ◆ **Français** : lu, écrit, parlé
- ◆ **Arabe** : langue maternel
- ◆ **Anglais** : lu, écrit, parlé