

OBJECTIF

Cuisinier qualifié depuis dix-neuf ans , j'ai acquis une expérience riche et diversifiée touchant la préparation de divers plats et recettes ainsi que l'hygiène, les inventaires et l'organisation de grandes fêtes et de grands événements, à titre de bénévole . J'assure et je maintiens le bon fonctionnement de mon espace de travail, j'ai des compétences en diverses gastronomies méditerranéennes. J'ai servi une clientèle étrangère multi-ethnique. À présent, je voudrais mener une carrière internationale au Canada et pouvoir partager mon savoir-faire.

COMPÉTENCES

- Gérer un agenda et un budget.
- Connaître les normes de restauration
- Connaître les normes qualité et hygiène
- Savoir diriger une équipe de professionnels
- Connaître les normes de santé et sécurité
- Maîtrise de la chaîne d'approvisionnement
- Travail d'équipe
- Organisation
- Sens de la communication
- Leadership
- Capacité d'adaptation
- Relation client

LANGUES

Français 

Anglais 

Berberè 

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Dec. 2013– Aujourd'hui

Hassi Messaoud - Algérie

CUISINIER

BAYAT CATERING- Services d'hôtellerie et de restauration collective

Juin. 2005 - Nov. 2013

Hassi Messaoud- Algérie

AIDE-CUISINIER puis CUISINIER

EURL SODEXO - Catering Ravitaillement de bases de vie et Restaurants d'entreprises et de collectivités

Tâches et responsabilités

- ✓ Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
- ✓ Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (démarche HACCP, traçabilité, hygiène des aliments,...)
- ✓ Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production - Organiser, contrôler et participer à la distribution
- ✓ Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique et d'hygiène alimentaire

- ✓ Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité
- ✓ Assurer ou contrôler le déconditionnement, le stockage des denrées
- ✓ Assurer l'inventaire et le suivi des stocks (entrées/sorties)
- ✓ Expliquer les consignes et veiller à leur application
- ✓ Former les employés et transmettre le savoir-faire professionnel

SAVOIR ET SAVOIR - FAIRE

- Maîtriser les techniques culinaires et de cuisson
- Connaître l'utilisation des aliments et leur mode de conditionnement
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration
- Connaître les techniques de fonctionnement des matériels
- Connaître, savoir appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP, hygiène alimentaire...)
- Connaître les recettes de cuisine
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Connaître les règles de gestion de stocks
- Connaître les règles de conservation, de conditionnement et d'assemblage des produits alimentaires
- Connaître les règles de stockage et d'utilisation des produits dangereux

FORMATION

2005	Attestation de succès en Cuisine – Grade Aide-Cuisinier <i>Établissement de formation Hotellerie et Tourisme KAD SCHOOL –Béjaia - Algerie</i>
2007	Attestation de formation Cuisine <i>Institut polytechnique Senia - Oran - Algerie</i>
2008	Attestation de succès Niveau 1 HSE – Hygiène Santé Environnement <i>Algeria Catering Services – Hassi Messaoud - Algerie</i>

AUTRES COMPÉTENCES

Compétences techniques

Ergonomie – Habilitation électrique – Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH – Menus diététiques

Qualités humaines

Écoute - proactivité - travail en équipe - responsabilité - ponctualité - communication.