

Ayoub RACH

+1 514 914-8250 | rachayoub6@gmail.com | Les Îles de la Madeleine, Fatima, Québec |

Aide cuisinier

OBJECTIF

Je suis un gérant expérimenté depuis 4 ans, et maintenant aide-cuisinier. Je possède un permis de travail ouvert aux Îles de la Madeleine, je travaille actuellement comme aide-cuisinier à la résidence Plaisance. J'ai également obtenu un diplôme en cuisine internationale, ce qui me permet d'apporter une expertise culinaire à mon rôle.

COMPETENCES

Langues : Français, anglais, Arabe

Informatique : Word, Excel PowerPoint, Outlook, Teams.

Permis de conduire B, permis de confiance Taxi

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Résidence Plaisance des îles | octobre 2024 – Aujourd'hui

Aide cuisinier

- Préparation des ingrédients : Lavage, épluchage, coupe et hachage des légumes, fruits et viandes pour la mise en place.
- Assemblage de plats simples : Préparation de salades, sandwiches et autres plats basiques sous la supervision du chef.
- Cuisson basique : Cuisson de pâtes, légumes et autres ingrédients simples pour les plats du jour.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Maintien d'un espace de travail propre et conforme aux règles sanitaires.
- Entretien de la cuisine : Nettoyage des équipements de cuisine et rangement des ustensiles après le service.
- Gestion des stocks : Réception, étiquetage et rangement des produits alimentaires en suivant les consignes de conservation.
- Assistance au chef : Aide à la préparation des plats lors des heures de pointe et gestion des commandes.

Seven Eyes | novembre 2019 – Septembre 2024

Gérant De Café

Gestion de la caisse :

- Ouverture et fermeture quotidienne de la caisse.
- Supervision des transactions financières, y compris les ventes en espèces et par carte.
- Vérification des relevés de caisse pour assurer la précision.
- Formation du personnel sur les procédures de manipulation de l'argent.
- Mise en place de systèmes de contrôle interne pour assurer la transparence des transactions.
- Collaboration avec le service comptable pour le suivi des recettes et des dépenses.

Supervision de la préparation des cafés :

- Assurer la cohérence dans la préparation des boissons, y compris les cafés.
- S'assurer que le personnel de préparation des boissons est formé adéquatement.
- Participer à la création et à la mise à jour des recettes de boissons.
- Surveiller la qualité des boissons servies et prendre des mesures correctives si nécessaire.

Gestion des opérations quotidiennes :

- Ouverture et fermeture du café.
- Planification des activités quotidiennes.

- Gestion des stocks de nourriture et de boissons.
- Contrôle des coûts opérationnels.

Service client :

- Assurer un service client de qualité.
- Résolution des problèmes et gestion des plaintes.
- Maintien d'une atmosphère accueillante et agréable dans le café.

Gestion financière :

- Élaboration et suivi du budget.
- Gestion des recettes et des dépenses.
- Rapports financiers réguliers.

Sécurité et conformité :

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Conformité aux réglementations locales en matière de restauration.
- Formation du personnel sur les normes et les procédures.

Elaboration du menu:

- Collaboration avec le chef pour créer et mettre à jour le menu.
- Gestion des fournisseurs pour les produits alimentaires et les boissons.

FORMATION

Diplôme international de cuisine

2014 | Casablanca Maroc – London

Smart INTL Academy London.

Licence en économie et gestion

2014 – 2018 | Casablanca Maroc

Faculté des sciences économiques. CASABLANCA

DIPLÔME Réglementation et sécurité routière

2019 | Casablanca Maroc

OFPPT

Baccalauréat option science physiques

2013 – 2014 | Casablanca Maroc

CENTRES D'INTÉRÊT

Activités : Natation, Voyage, Lecture