

EL GHANI ABAHOUR

CUISINIER PROFESSIONNEL

Tibane, Chemini, Béjaïa, Algérie | +213 558 21 02 31 | ghaniabahour75@outlook.com

PROFIL PROFESSIONNEL

Cuisinier expérimenté et polyvalent en cuisine collective, traditionnelle et internationale. Habitué aux environnements à fort volume (restaurants, hôpitaux, écoles), je maîtrise la mise en place, la production culinaire et les normes d'hygiène (HACCP). Organisé et doté d'un excellent esprit d'équipe.

COMPÉTENCES CLÉS

Cuisine : Collective, traditionnelle, internationale, cuissons.

Gestion : Mise en place, gestion des stocks, rotation.

Hygiène : Normes de sécurité (HACCP), régimes médicaux.

Pédagogie : Encadrement d'élèves, animation d'ateliers.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Cuisinier – Archibald Microbrasserie (Québec, Canada)

2023 — 2026

- Préparation des plats et mise en place dans un environnement à fort volume.
- Respect strict des normes d'hygiène et de salubrité canadiennes (MAPAQ).
- Collaboration avec la brigade pour optimiser la fluidité du service.

Cuisinier & Formateur – CFP Chemini (Béjaïa, Algérie)

2013 — 2023

- Encadrement et formation des étudiants lors des ateliers pratiques.
- Transmission des techniques culinaires et des règles d'hygiène de base.

Cuisinier – Hôpital de Rééducation (Fenaia Ilmaten, Algérie)

2010 — 2013

- Préparation des repas adaptés aux contraintes nutritionnelles des patients.
- Maintien d'un niveau d'hygiène maximal en zone hospitalière sensible.

Cuisinier – École Primaire Tibane (Béjaïa, Algérie)

2007 — 2009

- Élaboration et confection des repas quotidiens pour les élèves et le personnel.

FORMATION & DIPLÔMES

DEP en Cuisine Collective – CFP Chemini

2007

Certificat en Informatique (Bureautique) – CFP Chemini

2009

LANGUES & INFORMATIQUE

Kabyle : Maternelle

Français : Intermédiaire

Anglais : Débutant

Informatique : Word, Excel