

Ghaïth Amara

00966532997859

ghaithamara682@gmail.com • <https://www.linkedin.com/in/ghaith-amara>

13712 diriyah , Riyadh 11922 Arabie saoudite

Chef pâtissier

- Préparer une large gamme de produits tels que des gâteaux, des tartes, etc. Suivez les recettes traditionnelles et modernes.
- Préparer de nouveaux desserts excitants pour réorganiser les menus des restaurants afin d'attirer l'intérêt des clients.
- Décorer les pâtisseries en utilisant différentes recettes pour garantir des produits beaux et amusants.
- Suivre et contrôler l'inventaire des ingrédients de boulangerie tels que la farine et le sucre et signalez les commandes dans les limites du budget.
- Vérification de la qualité des matériaux et de l'état des équipements et appareils utilisés dans la cuisine.
- Diriger et motiver une équipe d'assistants et de boulangers pour travailler plus efficacement.
- Identifier les besoins en personnel et aider à l'embauche de nouveaux employés et à la formation du personnel.
- Appliquer les normes de santé et de sécurité et s'assurer que les procédures de sécurité sont suivies.
- Pâtissier compétent, j'essaie de créer et développer des recettes, j'ai suivi l'évolution de la cire boulangère, de la confiserie et ce qui est aussi nécessaire, à la recherche de nouveaux concepts et techniques.
- J'aspire à faire évoluer mon métier aux hautes niveaux.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Chef pâtissier

Nov 2021 – À aujourd'hui

La Fondation Al-Abab fournira des repas – al mlqa, Riyadh, Arabie saoudite

- Préparer et faire cuire des repas ou des aliments de spécialité, telles que des pâtisseries, des sauces, des soupes, des salades, des légumes, des plats de viande, de volaille et de poisson, et créer des pièces décoratives pour des événements spéciaux comme des banquets.
- Enseigner aux cuisiniers à préparer, faire cuire, décorer et présenter les aliments.
- Créer de nouvelles recettes.
- Superviser les cuisiniers et les autres employés des cuisines.

- Dresser, s'il y a lieu, des menus.
- Commander, au besoin, des aliments et des fournitures de cuisine.
- Personnalisés correspondant aux attentes et aux goûts des clients.
- Gestion des matières premières suivi des flux établissement des.
- Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande de la nougatine et du Préparation de pièces montées à la française ou à l'américaine, et autres assortiments de desserts pour des mariages.
- Confection de pièces de boulangerie et de pâtisserie spéciales pour les festivités, création de visuels soignés et originaux
- Encadrement du personnel, gestion des plannings Attribution des tâches et supervision de l'activité au laboratoire, contrôle qualité des produits de pâtisserie.

Commis chef pâtissier

juin 2021 – sep 2021

Hôtel Nour palace, mahdia, Tunisie

- Préparation des viennoiseries, suivi de la cuisson.
- Responsable des gâteaux aux fruits.
- Confection des autres pâtisseries choux, tortes, croquants.
- Fabrication des produits sur commande en fonction de la demande des clients gâteaux personnalisés pour les événements.
- Gestion des ingrédients et matières premières: stockage conservation, qualité, labo.
- Nettoyage des ustensiles, les équipements, les zones de stockage.
- Préparations des gelées avec mon responsable.
- Mesure et mélange des ingrédients.
- Présentations ; emballages des pâtisseries.

EDUCATION

Technicien professionnel en pâtisserie

2020

Institut des études touristique, kantaoui , sousse – Tunisie

Diplôme national du baccalauréat : science technique

2015

Lycée ksour essef , mahdia – Tunisie

LANGUES

Français, Anglais, Arabe

Références

sur demande