

Curriculum vitae

DIOMANDE

IBRAHIMA

Ibrahimdiomande152@hotmail.com

4182915252

Résidence : Québec

Cuisinier qualifiés

Code Cnp :6322

Compétences

Réalisation des préparations préliminaires

Réalisation de tous les fonds de base, sauces mères,...

Manipulation et grillade de tous sortes de viandes : porc , bœuf , volaille

Réalisation de recettes à partir de fiches techniques

Réalisation des plats en fonction de la carte, des commandes particulières,...

Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification)

Réalisation des plats en sachant équilibrer la prestation d'un point de vue économique

Choix des produits qui serviront à leur élaboration.

Contribution à l'évolution de la carte du restaurant.

Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Préparation du matériel de service.

Études Professionnel

Deux années études : 2018-2020 pays (Tunisie)

Brevet de technicien supérieur (Art culinaire) Diplôme obtenue .

Deux années d'étude : 2016-2018 pays (Tunisie)

Brevet de technicien professionnel (art culinaire) Diplôme obtenu.

Certification

Certificat de participation au concours culinaire Fourchette d'Or 2019 commis restaurant.

Certificat de la délégation de l'Académie Nationale de Cuisine (France et Tunisie).

Expérience professionnel

Juin 2021 à nos jours : Cuisinier (travailleur étranger temporaire)

Restaurant Normandin

Septembre 2019 :Stage en cuisine (1 mois)

Restaurant le Carnot (Institut française de Tunis)

Juillet 2017- août 2017 : Stage en cuisine (1 mois)

hôtel-restaurant Helya Monastir (Tunisie)

Langue

Français : langue maternelle . Anglais : basique

