

Karim Fayed

Chef cuisinier a domicile pour évènement - La Toque Blanche

Laval, QC

kfayed14@hotmail.com

+1 514 464 8852

Willing to relocate: Anywhere

Work Experience

responsable livraison en pharmacie

Pharmacie Samir Bouras Verdun Inc - Verdun, QC

September 2021 to Present

Réception des Commandes

Préparation des Livraisons

Communication avec les Patients

Gestion des Retours

En résumé, le poste de livraison de médicaments exige une combinaison de compétences logistiques, de respect des normes réglementaires, de communication efficace et de sensibilité aux besoins des patients pour garantir une distribution sécurisée et opportune des médicaments.

Chef cuisinier a domicile pour évènement

La Toque Blanche

January 2015 to Present

Chef Exécutif

La Toque Blanche

December 2016 to July 2021

-Mettre en place un menu santé

-Mettre en place système de cuisine

-Former des nouveaux employées

-Passer commande

-Vérifier si tout matériels, ingrédients, etc. est sur place prêt pour chaque quart de travail

La Toque Blanche

November 2015 to November 2016

Cuisinier entrée chaud, froide

Martini Grill St-Eustache - Saint-Eustache, QC

September 2014 to October 2015

-Cuisinier plats principaux

-Fermeture de service et de la cuisine

Cuisinier plats principaux

Restaurant Mojo Rosemère - Rosemère, QC

December 2013 to July 2014

-Fermeture de service et de la cuisine

-Préparations de la mise en place, remplir frigidaire, placer les commandes

aide cuisiner

Resto-bar Mezzanina

January 2005 to January 2013

Serveur

-Geran

Centre d'intérêt

Arts Martiaux, Voyager, Manger, Activité plein air.

Education

AEC / DEP or Skilled Trade Certificate

Skills

- DEP (Less than 1 year)
- EN GROS (Less than 1 year)
- Food Handling
- Culinary Experience
- Food Preparation
- Cooking

Additional Information

Compétences

Travailleur, concentré, discipliné, planificateur efficace. Capacité de production en gros volumes vaste expérience dans la restauration. Connaissances en gestion des stocks. Attention particulière portée aux procédures de manipulation correcte des aliments.

Niveaux Scolaires

DES École Secondaire Mont de la salle 2005/2009

DEP École Hôtelière de Laval (Gestion Hôtelière) 2010/2011

DEP École Hôtelière de Laval (Cuisine) 2011/2012