

Bedjaoui khenfer Med Akram
645 38 AVE appart 02
Lachine Montréal
Tél : 5144738757
E-mail :
bedjaouiakram6@gmail.com
Permis de conduire : B

EXPERIENCES

Juin 2023 à ce jour McDonalds chef de quart

Missions et tâches réalisées

- ✓ Gérez les tâches secondaires de la cuisine
- ✓ S'assurer de la rapidité de production
- ✓ Contrôlez les pertes
- ✓ Suivi des pauses
- ✓ Préparation des aliments et des divers produits
- ✓ Approvisionnement de l'espace de travail
- ✓ Entretien de l'espace de travail
- ✓ S'assurer que les normes d'hygiène sont respectées
- ✓ Formations des nouveaux employés
- ✓ Faire des chemins de contrôle des aires de travail
- ✓ Comptez les caisses
- ✓ Établir les priorités de gestion de quart
- ✓ Faire un plan de positionnement
- ✓ Remplir les feuilles de suivi des contrôles opérationnels

Avril 2022 au 31-05-2023 : Grand hotel du Souf * Directeur**

Missions et tâches réalisées

- ✓ Recueillir les réservations.
- ✓ Accueillir les clients.
- ✓ Rénovation d'un bloc des chambres, salle de conférence, salle typique ...
- ✓ Aménager les chambres.
- ✓ Recruter des salariés.
- ✓ Former le personnel.
- ✓ Approvisionner l'établissement en matériel et nourriture.
- ✓ Assurer la comptabilité.
- ✓ Développer l'activité de l'hôtel.
- ✓ Promouvoir l'hôtel auprès des offices de tourisme par exemple.
- ✓ Déterminer les investissements nécessaires pour améliorer ou mettre aux normes son établissement..

Mai 2021 avril 2022 RED-MED GROUP SUPERVISEUR CUISINE.-RESTAURATION

Missions et tâches réalisées

- ✓ Planifie et dirige les activités liées à la préparation et à la cuisson des aliments.
- ✓ Assurer que la qualité des aliments se conforme aux normes.
- ✓ Planifier les menus des cafétérias et calculer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre
- ✓ Évalue les besoins et le coût de la main-d'œuvre.
- ✓ Surveiller et diriger les services durant les heures d'ouverture.

- ✓ Contrôler les approvisionnements en nourriture et boisson.
- ✓ Gérer les conflits et plaintes des clients.
- ✓ Faire la coordination entre cuisine et restaurant
- ✓ Superviser la mise en place de la salle, donner les directives de service et répartir les tâches au sein de l'équipe,
- ✓ Superviser la clôture du service et la fermeture du restaurant,
- ✓ Supervise les activités des cuisiniers et restaurateurs.
- ✓ Assuré de maintenir un bon environnement de travail.
- ✓ Recrute et embauche du personnel en collaboration avec le gérant ou le franchisé.
- ✓ Planifié les menus hebdomadaire et V.I.P
- ✓ Veille sur l'hygiène corporelle vestimentaire des employés et l'hygiène des matériels et locaux.
- ✓ Applique les méthodes HACCP.

Mars 2018
Mars 2021

Samy Travel , Agence de voyage Poste Gérant

Missions et tâches réalisées

- ✓ Gérer la politique financière et administrative de l'entreprise.
- ✓ Maitrise les plateformes des réservations d'hôtel.(réservation d'hôtel, transfert. visites, activité...).
- ✓ Faire des circuits touristiques locaux et des voyages organisés (Tunisie, Dubaï, Istanbul....)
- ✓ Traitement Tout type de visas et E-visa.
- ✓ Encadrer les conseillers clientèle.
- ✓ Assurer les relations avec les clients, les fournisseurs

September 2015
Novembre 2017

Sodexo, Catering, Camp boss senior

Missions et tâches réalisées :

- ✓ Assurer la gestion de la base de vie plus de 3000 repas par jours (service repas a emporté plus self-service).
- ✓ Assurer la Gestion des personnels plus de 150 employées (répartition des tâches .relèves .pointage....)
- ✓ Assurer la satisfaction des clients (respect du contrat)
- ✓ Gestion des stocks,(commande ,inventaire Résultats obtenus (PRJ et chiffres d'affaires).
- ✓ Elaboration des menus hebdomadaires VIP
- ✓ Assurer l 'hygiène des locaux (nettoyage journalier plus nettoyages générales, opération 3D.deratisation Désinfection désinsectisation...
- ✓ Veille sur l'hygiène corporelle et vestimentaire des employées (toc. Tablier .torchant...)
- ✓ Veille sur la propriété des aliments et plats (contrôle les plats témoins)

Août 2009
Mars 2015

BAYAT CATERING INTENDANT

Missions et tâches réalisées :

- ✓ Elaborer d'un planning de livraison avec la direction des approvisionnements.
- ✓ Organisation du travail au sein de la base vie.
- ✓ Veillez au port de la tenue de travail du tout le personnel.
- ✓ Veillez à la sécurité et l'hygiène de tout le personnel.
- ✓ Planifier le menu de la semaine avec le superviseur du client en collaboration avec le chef cuisinier.
- ✓ Veuille au respect des délais et normes de livraison effectuer par les approvisionnements en qualité et quantités des marchandises réceptionnées.
- ✓ Veuille aux normes QHSE.
- ✓ Elaborer des titres de congés et de récupération et Suivre le pointage et le transmettre dans les délais à la direction RH
- ✓ Prendre les initiatives dans le cadre de la communication interne, il est chargé de mettre en place meilleur circulation d'information et une bonne ambiance de travail.
- ✓ Élaborer des menus en respectant les objectifs PRJ arrêté par la direction.
- ✓ Assurer la satisfaction du client en matière de gout et présentation des repas.

FORMATIONS

2009

Diplôme : Licence en gestion hôtelière et touristique

L'école nationale supérieure de tourisme El Aurassi Alger.

2004

Diplôme ...baccalauréat en lettre et sciences humaine.

Langues:

Arabe : Maternelle

Français : Courant

Anglais: Connaissances

Logiciels maîtrisés : Word, Excel, Photoshop

Compétences : Sens de la communication, esprit d'équipe, la rigueur, la créativité, de l'adaptation et de l'anticipation, des capacités relationnelles et commerciales. Connaissances en marketing...

CENTRES D'INTERETS

Sport, Passions, Hobbies, Projets, voyage aventure

BEDJAOUI KHENFER MOHAMED AKRAM
TEL: 5144738757
EMAIL:bedjaouiakram6@gmail.com
Driver's License: B

Carrer Background

June current : McDonalds shift supervisor

Responsibilities and duties

- ✓ Getting orders from customers and preparing food accordingly.
- ✓ Checking the temperature of the food to ensure safety.
- ✓ Administering cash positions and dealing with bank deposits.
- ✓ Making sure that all employees are aware of new advancements.
- ✓ Purchasing supplies and keeping low labor costs.

April Mai 2323 : Grand hotel du Souf * Manager**

Responsibilities and duties

- ✓ Overseeing personnel, including receptionists, kitchen staff, and office employees.
- ✓ Monitoring employee performance and conducting regular evaluations to help improve customer service.
- ✓ Collecting payments and maintaining records of budgets, funds, and expenses.
- ✓ Welcoming and registering guests once they arrive.
- ✓ Resolving issues regarding hotel services, amenities, and policies.
- ✓ Organizing activities and assigning responsibilities to employees to ensure productivity.
- ✓ Creating and applying a marketing strategy to promote the hotel's services and amenities.
- ✓ Coordinating with external parties, including suppliers, travel agencies, and conference planners.
- ✓ Evaluating hotel performance and ensuring compliance with health and safety rules.
- ✓ Partaking in financial activities, including establishing room rates, setting budgets, and assigning funds to departments

Mai 2021 April 2022: RED-MED Group: “Kitchen-Restaurant Supervisor”

Responsibilities and duties

- ✓ Manage kitchen staff and coordinate food orders.
- ✓ Supervise Food prep and cooking.
- ✓ Check Food plating and temperature.
- ✓ Establish portion sizes.
- ✓ Schedule kitchen staff shifts.
- ✓ Price menu items in collaboration with the Restaurant director.
- ✓ Order food supplies and kitchen equipment, as needed.
- ✓ Resolving customer complaints in a professional manner.
- ✓ Train kitchen staff on prep work and food plating techniques.
- ✓ Store food products in compliance with safety practices (e.g. in refrigerators).
- ✓ Keep weekly and monthly cost reports.
- ✓ Plan, organize, direct, control and evaluate daily operations
- ✓ Maintain sanitation and safety standards in the kitchen area.

March 2018: **Samy Travel “General Manager” (TRAVEL AGENCY)**
March 2021

Responsibilities and duties

- ✓ Promote and market the business, sometimes to new or niche markets.
- ✓ Manage budgets and maintain statistical and financial records.
- ✓ Sell travel products and tour packages.
- ✓ Source products and destinations to meet consumer demands for bespoke travel and sustainable tourism.
- ✓ Deliver and exceed branch performance and productivity.
- ✓ Take part in familiarization visits to new destinations, to gather information on issues and amenities of interest to consumers.
- ✓ Liaise with travel partners, including airlines and hotels, to manage bookings and schedules, often a year in advance.
- ✓ Deal with customer enquiries and aim to meet their expectations.
- ✓ Provide sales reports to head office.
- ✓ Implement alternative and innovative ideas for achieving new business.
- ✓ Oversee the smooth, efficient running of the business.
- ✓ Motivate the sales team to hit and exceed their targets and ensure company profitability

September 2015 **Sodexo catering “CATERING MANAGER”**
November 2017

Responsabilités and duites:

- ✓ Manage the food and beverage provision for functions and events.
- ✓ Supervise catering and waiting staff at functions.
- ✓ Plan menus in consultation with chefs.

- ✓ Recruit and train permanent and casual staff.
- ✓ Organize, lead and motivate the catering team.
- ✓ Plan staff shifts and rotas.
- ✓ Ensure health and safety regulations are strictly observed.
- ✓ Budget and establish financial targets and forecasts.
- ✓ Monitor the quality of the product and service provided.
- ✓ Keep financial and administrative records.
- ✓ Manage the payroll and monitor spending levels.
- ✓ Maintain stock levels and order new supplies as required.
- ✓ Interact with customers if involved with front of house work.
- ✓ Liaise with suppliers and clients.
- ✓ Negotiate contracts with customers, assess their requirements and ensure they're satisfied with the service delivered (in contract catering).
- ✓ Ensure compliance with all fire, licensing and employment regulations.
- ✓ Maximize sales and meet profit and financial expectations.

August 2009
March 2015

BAYAT CATERING, CATERING MANAGER

Responsibilities and duties:

- ✓ Determining customer requirements and proposing catering options.
- ✓ Negotiating prices and preparing meticulous catering order forms.
- ✓ Planning menus and overseeing venue, equipment, food, and service preparations.
- ✓ Hiring, training, and supervising catering staff, as well as scheduling employee shifts.
- ✓ Liaising with customers, sales staff, chefs, and specialized catering equipment providers.
- ✓ Overseeing seating arrangements, the serving of meals and beverages, and the clearing of tables.
- ✓ Monitoring the availability of catering stock and supplies and ordering replenishments.
- ✓ Tracking catering expenses and maintaining accurate records.
- ✓ Adhering to food and health industry regulations and standards.
- ✓ Researching catering trends and promoting competitive catering services

EDUCATION AND EXPERIENCE

2009 Masters of Management in Hospitality & Tourism (BAC+4)
2004 Graduation high school

Languages Arabic: Native
French: fluent
English: Good (related to the field)

SKILLS good communication skills , sales and customer-service skills, diplomacy and tact innovation and energy ,commitment to people management ,the ability to lead and motivate a team strong organizational skills, resilience to cope with long hours and pressure at peak times

