

ZIKARA MOHMED BILAL

+14389933541 | zikarabilal45@gmail.com

 Billel zikara

Objectif

Travailler dans un environnement qui m'encourage à réussir et à évoluer professionnellement, où je peux utiliser mes compétences et mes connaissances de manière appropriée.

Expérience Professionnelle

- **Hôtel Albert 1 EGTC** 2003 - 2005
Stagiaire art culinaire
 - Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.
 - Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service
 - Nettoyage et entretien du matériel de cuisine visant à garantir sa longévité et son bon fonctionnement.
 - Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon les fiches recettes
- **Hôtel Albert 1 EGTC . Alger** 2005 - 2016
Cuisinier
 - Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et Aliment.
 - Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.
 - Formation d'un apprenti cuisinier : gestes techniques, bonnes pratiques.
 - Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.
 - Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.
 - Dressage des plats en misant sur la présentation et l'élégance.
- **Hôtel raïs El marsa EGTC , à ce jour actuel présent** 2016 -
Cuisinier
 - Contrôle de la qualité gustative et visuelle des plats en fin de préparation dans le but de garantir la satisfaction client.
 - Dressage des plats en misant sur la présentation et l'élégance.
 - Préparation et dressage des repas (petits déjeuners, déjeuners et dîners) en respectant strictement le régime alimentaire des clients.
 - Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.
 - Achat de produits de saison au marché.
 - Contrôle de la qualité gustative et visuelle des plats en fin de préparation dans le but de garantir la satisfaction client.
 - Dressage des plats en misant sur la présentation et l'élégance.
 - Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.

Éducation

- **Centre de Formation Ben aknoune** 2003/2005
Cap Cuisinier centre de formation
- **Institut national d'hôtellerie est de tourisme tizi ouzou.** 2014
Commis de cuisine
- Formation de maître d'apprentissage et pédagogique professionnelle, l'Office de développement et de la promotion de la formation continue 2017

Compétences

- Maîtrise de la cuisine française la gastronomie.
- Présentation des plats soignée.
- Respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité en restauration.
- Maîtrise de la cuisine française la gastronomie.

La Langue

- arabe : langue maternelle
- français : lu, écrit, parlé

Informations Personnelles

- Date De Naissance : 08/02/1987
- Nationalité : Algérien