

Nadir Boullail

Plaquest/technicien
cuisinière/agen clients

Informations personnelles



Nadir Boullail



nadirboullail9@gmail.com



0671693938



Dr idbouchaoul sidi m'bark
sidi ifni
85550 Lakhssas

Compétences

Travail sous stress	●●●●●
Responsable	●●●●●
Hgeine	●●●●●
Esprit d'équipe	●●●●●

Qualités

- La vitesse
- la communication
- Esprit d'équipe

Profil

Objectif :je suis Nadir boullail 32 ans je suis un technicien professionnel plaquiste préparer les décorations de bâtiment et installation de type traditionnel et GB et même sa je suis un technicien cuisinière professionnel dans la cuisine marocaine et international avec un expérience de plus de 5ans .

Mon projet de développement mon carrière professionnelle au canada et aide les entreprises qui choses mon expérience professionnelle. Je choisis canada comme une plus belle paye que j'aime comme ma deuxième paye pour développé ma vie et installation difinitivmen avec ma famille.

Formation

Technicien en cuisine

de sept. 2015 à juil. 2017

OFPPPT ista, Mirleft

Je fait ce Formation professionnelle après relation d'amour avec la cuisine

Je développé mes compétences après des études théorie et pratique dans l'établissement nationale du profession avec des stages pratiques dans des hôtels et des restaurant.

Baccalauréat sciences humaines et art

de sept. 2012 à sept. 2013

Lycée sidi hssaine, Lakhssas

Après mon étude secondaire je obtenir mon baccalauréat dans le Formation scolaire sciences humaines et Arte en juin 2013 avec un moyen de 11:90 apres mes études.

Licence droits arabe

de sept. 2013 à ce jour

lbnno zoher, Agadir

Après mon étude secondaire je choisis de continuer mon étude dans university national de droit arabe mais malgré j'ai pas encore finir mais études,mais je crois ci j'ai une autre offre pour continuer je dois finir licence c'est possible.

Expérience professionnelle

Aide cuisinier

de mai 2015 à sept. 2017

Restaurant el amal, Mirleft

Je travaille comme un ouvrier aide cuisinier dans ce restaurant.

Je prépare la maison place

Préparation des plats

Dressage

Aide cuisinier

de mai 2017 à juil. 2020

hôtel-restaurant asaka, Tiznit

Je travaille comme un technicien cuisinière

Préparation des plats

La maison place

Driesge

Technicien professionnel plaquiste

de mai 2020 à ce jour

Entoupreneur lahcen boullail, Agadir/gelmime/lakhssas/ sidi ifni/ tiznit

Je travaille comme un technicien spécialisé de plaquest fair des installations platier et la préparation de decour des platier traditionnel et Gb des bâtiments

Stages

Commis de cuisine

Hôtel asaka, Tiznit
La maison place
Dressage

de oct. 2015 à nov. 2015

Commis de cuisine

Restaurant compagnie erkounte, Mirleft
Préparation des plats
Dressage
Mise en place

de déc. 2015 à janv. 2016

Commis de cuisine

Restaurant costabella, Agadir
Mise en place
Drissage
Préparation des plats

de mars 2016 à avr. 2016

Cuisine de snack

Snack fast food techka, Dakhla agadir
Préparation des plats en vitesse
Dressage
Mise en place

de mai 2016 à juin 2016