

## Nadir Boullail

Plaquest/technicien  
cuisinière/agen clients

### Informations personnelles

 Nadir Boullail

 nadirboullail9@gmail.com

 0671693938

 Dr idbenchaoul 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 décos 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 expéience de plus de 5ans .

Mon projet de développement mon carrière professionnelle au canada et aide les entreprises qui choses mon expéience 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

OFPPT ista, Mirleft

de sept. 2015 à juil. 2017

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 national 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

Ibno zoher, Agadir

de sept. 2013 à ce jour

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 erkounite, 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