

Saad Ait
Montréal (Québec) H4V2M2
438-686-4066
saad8ait@gmail

Langues perlées et écrites: Français, anglais, espagnol et arabe.

Expériences

2023 Sous-chef le Groupe Maurice résidence pour aînés.

- Responsable de la sections alimentaire apre mon chef exécutif.
 - Creation/aide conception des menu en rotation 3 semaine/3 mois.
 - Former/diriger la brigade.
 - Service 100/150 client/jour 2 repas/jour 4 choix.

2023 Sous-chef Hotel Tadoussac.Qc,Canada

- **Contrat de 6 mois.**
 - Suivre la direction du chef/exécutif est participé aux conceptions des menus.
 - Contrôler la brigade les commandes est l'inventaire.
 - Gérer la section entrée, deuxième service & plat principal .
 - Gérer la préparation, la cuisson et le portionnement (sous vide).
 - Veiller au bon fonctionnement de la passe .

2022-2023. Gestionnaire A DLC&CO,Trois-Rivières,Qc,Canada

- Fournisseur de boîte à lunch.
 - Gérer le bon fonctionnement de la compagnie.
 - Responsable de l'inventaire conception de menu et la brigade/employés.
 - Gérer la communication avec les partenaires est faire la comptabilité pour les employés est les fournisseurs d'inventaire.
 - Former les nouveaux cuisiniers/employés.
 - Accomplir toutes les tâches reliées au poste.

2018-2022 **gestionnaire, chef/exécutif**

Ressource d'hébergement l'étape Montréal,Qc,Canada résidence pour jeunes.

- Responsable de tout ce qui concerne la section alimentaire.

- Responsable du conception du menu avec le taux du prix.
- Responsable de la gestion des tâches est l'horaire du personnel en cuisine.
- Service pour 150 résidents pour trois repas du jour avec 2 collations et 1 dessert.
- En possession du mapaq pour gestionnaire d'établissement alimentaire .

2015-2018 Cuisinier/chef restaurant La Estacion. Montréal

Spécialité Mexicain fusion

- Préparer les commandes est la recette du jour est semaine pour les commandes entreprises.
- Responsable des repas de midi est la table d'hôte menu à la carte aussi.
- Responsable de la préparation des horaires est la section du jour pour la brigade en cuisine.
- Toute tâche connexe concernant la préparation.
- Responsable des normes établies par l'établissement en matière de salubrité et hygiène pour poste désigné.

Connaissances informatiques :

Auto CAD, SolidWorks, Autodesk Inventer, Suite office, Outlook.

Scolarité :

2012-2013 : Diplôme d'études professionnelles en Dessin Industriel (D.E.P.)
Collège Herzing, Montréal.

2009-2011 : Diplôme d'études professionnelles en Mécanique de la Réparation de Véhicules Automobiles. ITA, Tanger

2006-2008 : Diplôme d'études professionnelles en Techniques Comptable IFEC, Tanger.

Loisirs:

Photographie, lecture, Voyage, Cuisine, Mécanique, Sport.