

SAID AIT AYAD

Adresse : 2035 avenue saint rédempteur appartement 3, Québec Beauport
+1 418 904 4085 - Saidaitayad10@gmail.com
Site Web : Said ait ayad

PROFIL PROFESSIONNEL

COMPÉTENCES

- Normes HACCP
- Sauces
- Organisation de la production
- Garde-manger
- Bonne résistance au stress
- Conservation des aliments
- Traçabilité alimentaire
- Suivi des stocks
- Dressage des assiettes
- Mise en place
- Réception des livraisons
- Management d'équipe
- Esprit d'équipe
- Contrôle qualité
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Leadership

PARCOURS PROFESSIONNEL

08/2011 - 04/2012

Commis de cuisine

CLUB MED La Palmeraie & medina - Marrakech - CDD

- Préparation des repas froids : entrées froides, fromages, desserts.
- Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon les fiches recettes.

10/2012 - 04/2013

Cuisinier polyvalent

Four Season - Marrakech - CDD

- Préparation quotidienne de divers plats chauds et froids, notamment entrées, plats principaux, desserts et hors-d'œuvre.

05/2014 - 11/2017

Chef de partie

CLUB MED La Palmeraie /agadir /Yasmina - Marrakech / Agadir/ martel - CDD

- Réception des marchandises, contrôle de la quantité et de la qualité des produits, stockage en chambre froide et en réserve.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la cuisine.

12/2017 - 04/2018

Chef de partie

Club Med serre chevalier- France - Serre Chevalier - france - CDD

- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la cuisine.
- Supervision de la préparation des ingrédients, du dressage des assiettes et de la coordination des cuisssons.

05/2018 - 10/2023

Sous-chef

Club Med Marrakech/ agadir /yasmina - Marrakech / Agadir/ martil - CDI

- Supervision d'une équipe de cuisiniers pour garantir la qualité et la rapidité du service.
- Élaboration de menus créatifs et innovants en collaboration avec le Chef de cuisine.

10/2023 - 04/2024

Sous-chef

Club med Miches playa esmeralda République dominicaine - Miches République dominicaine - CDI

- Élaboration de menus créatifs et innovants en collaboration avec le Chef de cuisine.
- Supervision d'une équipe de cuisiniers pour garantir la qualité et la rapidité du service.

FORMATION

01/2012

Baccalauréat en lettres modernes

Marrakech, Maroc

01/2018

Intégration manager cuisine

Nice, France

Diplôme de cuisine

Marrakech, Maroc

01/2015

L'hygiène des denrées alimentaires

Marrakech, Maroc

LANGUES

Espagnol

Débutant

Arabe

Langue maternelle

Français

Expérimenté (C2)

Anglais

Notions

CENTRES D'INTÉRÊT

- Passion pour la cuisine [nom du pays]
- Cuisine du monde
- Gastronomie