

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 cuissons.
- 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