



TAHIRI YASSINE

EXPERIENCE

◦ Restaurant Oumnia a Marrakech

2011 - 2014

Poste : aide Cuisinier

- Preparation and cuisson des plats chaude
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail

◦ Restaurant Argana a Marrakech

2015 - 2016

Poste : Cuisinier

- Garde manger (salad et desserts)
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Tenir l'inventaire et les dossiers sur la nourriture, les articles

◦ Restaurant Entrepôt a Marrakech

2017 - 2018

Poste : Cuisinier

- Responsable de poste PIZZA
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Tenir l'inventaire et les dossiers sur la nourriture, les articles

◦ Restaurant Fokatcha a casablanca

2018 - 2020

Poste : Cuisinier

- Responsable de poste chaude et froide
- Nettoyer la cuisine et les espaces de travail
- Préparer et faire cuire des plats ou des repas complets
- Tenir l'inventaire et les dossiers sur la nourriture, les articles

EDUCATION

◦ Lycée : Houssine Ben Ali Casablanca

2006/2007

Baccalauréat science expérimental

CONTACT

◦ tahiri.yassine.pro@gmail.com

◦ +212669021290

◦ Unité 3 bloc 13 Numéro 1
Daoudiate Marrakech

◦ Thr yassine

SKILLS

- Connaissance informatique :
Windows et Linux
- Maîtrisé les outils informatiques
- Mantanancei de PC
- Word Excel et power point

INTERESTS

- Box
- Natation
- Voyage

LANGUAGE

- Arabique
- Français
- Anglais

PERSONAL DETAILS

- Date of Birth : 15/05/1988
- Nationality : Marocain

- **Institut spécialisé d`hôtellerie et restauration**

2008/2010

Diplôme en technicien en cuisine

- **Centre : Best RH**

2018 (3 mois)

Aide de ressource d'humain

ADDITIONAL INFORMATION

Bachelier avec un diplôme en restauration filière technicien en cuisine et avec des expériences professionnelles variées. Vous informez que je possède un très bon sens relationnel avec la brigade et une facilité d'apprendre rapidement, ponctuel, discipliné, rapide et économique, et je vous informer que je suis capable de faire la gestion de stock entrée/sortie, le contrôle de qualité de produit reçus, et établir les plannings et fichier de stock.