



# 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 : Cuisiner
  - 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
- f Thr yassine

## SKILLS

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

## INTERESTS

- Box
- Natation
- Voyage

## LANGUAGE

- Arabe
- 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.