



\*\*\*\*\*

21/10/1981 (42 ans)  
Nationalité Marocaine  
Mariée

\*\*\*\*\* \* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Paris (75000)  
\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## responsable cuisine restaurant club house, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2018 /

#### responsable cuisine restaurant club house

Hôtel Michlifen Resort & Golf

- \* *Elaborer des menus du buffet et de lacarte restaurant clubhouse.*
- Contribuer aubondéroulement du service et àlaqualité laproduction.*
- Créer de nouveaux plats etleur fichetechnique.*
- Veillera laprésentation et à laqualité.*
- Gérer le stockeet assurer l'approvisionnement en laproduction.*
- Contrôler labonne utilisation des équipements en fonction de la*
- Commander, au besoin, les aliments etles fournitures*

mars 2018 / août 2018

#### VICHY THERMALIA SPA HOTEL MOULAY YACCOUB FES

- \* *Créer de nouveaux plats diététique et leur fiche technique.*
- \* *Veiller à la présentation et à la qualité.*
- \* *Elaborer des menus du buffet et de la carte.*
- \* *Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production*
- \* *Gérer le stocke et assurer l'approvisionnement en fonction de la production.*
- \* *Contrôler la bonne utilisation des équipements en fonction de la production*

nov. 2015 / nov. 2017

#### Chef De partie

hôtel MOEVENPICK HOTEL&RESORT YANBU Saudi Arabia

- S'assurer que les normes de la méthode HACCP sont mises en œuvre et respecter les normes*
- d'hygiène appropriée ainsi que le principe de l'amélioration continue*
- \* *Elaborer des menus on fonction steak house.*
- Préparer la listed'achatsquotidiens l'acquisitiondes fournitures de cuisine et de l'équipement*

oct. 2012 / sept. 2015

#### Chef de partie junior

HOTEL Michlifen Ifrane Suite & spa

- \* *Contribuer au bon déroulement du service et à la qualité de la production.*
- \* *Créer de nouveaux plats.*
- \* *Control d'hygiène*
- Gérer et contrôler le stocke pour minimiser le gaspillage et assurer le bon approvisionnement*

déc. 2009 / oct. 2012

#### Demis chef de cuisine

HOTEL Michlifen Ifrane Suite & spa

- \* *Gestion de stock*
- \* *Control d'hygiène*
- \* *Créer de nouveaux plats.*
- \* *Cuisine gastronomies françaises*
- Cuisine marocaine*

déc. 2008 / déc. 2009

#### Commis de cuisine

HOTEL Ryad Mogador Mènera Marrakech

févr. 2005 / avr. 2005

#### Stage de formation

HOTEL Palmeraie Golf Palace Marrakech

/

#### Commis de cuisine

HOTEL Hôtel & Ryads Naoura Barriere Marrakech

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / janv. 2011                    **stage de formation en cuisine**  
« LA MAMOUNIA » Marrakech
- / juin 2009                    **certificat de bonne pratique hygiène & HACCP (e- cristal check safety firsty)**  
Marrakech
- / juin 2008                    d'institut de technologie Appliquée, babe doukkala Marrakech
- / juin 2005                    **Diplôme d'institut spécialisé de technologie appliquée**  
rue Agouray- Meknès
- sept. 2003 / juin 2004      **Niveau 2 èmeannée en Droit arabe**
- / juin 2001                    **Baccalauréat option : Lettres Modernes - BAC**

## COMPETENCES

---

amélioration continue, WORD, EXCEL

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Bilingue
<b>Français</b>	Bilingue
<b>Arabe</b>	Bilingue