

ID AHMED El Houssaine

CHEF DE CUISINE

Chef créatif avec plus de 14 ans d'expérience à faire fonctionner la cuisine de manière efficace. Habile à surveiller rigoureusement les activités de la cuisine et à respecter les normes de santé. Spécialisé dans les plats principaux. Mes compétences intrapersonnelles aident à maintenir l'apprentissage, la motivation et la précision de l'équipe de cuisine.

Education

2010: Formation d'hygiène (Chef Pichou).

2009: Formation d'hygiène continue pendant 2 ans (Societé ISIS) Mr Mehdi Bellamine.

2008 : Diplôme Technicien de cuisine « Institut spécialisé de l'hôtellerie et de la Restauration à Marrakech.

2005 : Niveau Baccalauréat en « Lettres Modernes ».

COMPETANCES

- Cuisine Marocaine
- Cuisine Internationale
- Cuisine Italienne
- Cours de Cuisine : en Français & Anglais

ATOUTS ET QUALITES

- Travail en équipe
- Créativité et Réactivité.
- Assistance et formation pour l'équipe
- Rigueur professionnelle et sens de responsabilité

Experiences

01/06/2017 jusqu'à aujourd'hui : chef de cuisine Riad kheirredine Marrakech.

01/11/2016 au 04/03/2017 : chef de cuisine au le clos des olivier Marrakech.

20/08/2014 au 30/04/2015: Chef de Cuisine au Villa Makassar à Marrakech.

18/04/2014 au **16/08/2014** : Chef de Cuisine au Palais Payson à Marrakech.

16/10/2012 au 14/04/2014 : Chef de Cuisine à Hôtel Les Borjs de la Kasbah à Marrakech.

01/02/2012 au 16/10/2012 : Sous Chef de Cuisine riad soltane à Marrakech.

20/01/2011 au 01/02/2012 : Chef de partie à l'hôtel Les Borjs de la Kasbah à Marrakech.

14/09/2009 au 15/01/2011: Demi chef de partie à l'hôtel Impérial Holiday à Marrakech.

02/04/2009 au 14/11/2009 : Commis de Cuisine à l'hôtel Impérial Holiday à Marrakech.

06/06/2006 au 15/02/2008 : commis de cuisine hôtel Farah Marrakech .

4 mois de Stage a Riad RAHMA à Agadir.

6 mois de stage au sein de Hôtel Impérial Holiday à Marrakech.

LANGUES

- Arabe
- Français
- Anglais

CONTACT

0653207754

houcine0272houcine@gmail.com

Socoma 1 N° 1174 Marrakech – Maroc