

HAFIDA AKHERAZ

CONTACT



79 BD 9 Avril Quartier
Palmiers, Casablanca



+212680236463



akherazhafida91@gmail.com

FORMATION

Le Diplôme de Technicien en Arts culinaires

Centre de Formation Hôtelière Mly
Idriss1

2023 - 2024

1ère année Secondaire en Lettre moderne

Lycée Errazi Taznakht

2020 - 2021

SAVOIR-FAIRE

- Esprit d'équipe
- Sens de responsabilité
- Communication efficace
- Capacité d'adaptation

LANGUE

- Arabe : C1
- Français : A2

PROFIL PROFESSIONNEL

Je suis étudiante, passionnée par la cuisine marocaine et internationale, et j'ai acquis des compétences solides en cuisine et en service. Rigoureuse et adaptable, je m'efforce toujours d'offrir un travail de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

EXPERIENCES

FEVR 2022

Service de Cuisine Marocaine au sein de
la Pâtisserie

-
AVR 2022

- Maîtrise des techniques de cuisine marocaine et gestion du service en pâtisserie.

SEPT 2024

Stage au sein de Snack « **AMARCO** »

-
OCT 2024

- Développement de compétences en préparation rapide et service en restauration.

NOV 2024

Stage au sein de Restarane « **Les palmeras** »

-
DÉC 2024

- Apprentissage de la ponctualité, du comportement professionnel et gestion du stress.
- Travail sous pression pour garantir un service fluide.

DÉC 2024

Commis de salle – Service des desserts
et salades au restaurant« **Les Palmeras** »

-
JAN 2025

- Préparation et présentation des desserts et salades.
- Apprentissage des techniques de présentation et maintien de l'organisation.