

# CV - Cuisinier Professionnel

**Nom :**

Moha

**Adresse :**

12 ru

**Téléphone :**

+213

**Email :**

moha

**Date de naissance :**

15/06

## Formation

2010 - 2012

Diplôme de Cuisinier - Ecole Hôtelière d'Alger

2007 - 2010

Baccalauréat - Série Lettres et Langues

## Expérience professionnelle

2020 - aujourd'hui

Cuisinier - Restaurant Le Gourmet, Alger

- Préparation de plats gastronomiques algériens et méditerranéens
- Gestion des commandes fournisseurs
- Encadrement d'une brigade de 4 commis

2016 - 2020

Cuisinier - Hôtel El Aurassi, Alger

- Service en cuisine centrale (buffet et à la carte)
- Mise en place et respect des normes HACCP

2013 - 2016

Commis de cuisine - Restaurant La Table Ronde, Oran

- Aide à la préparation des entrées et desserts
- Apprentissage des sauces et des cuissons viande/poisson

## Compétences

- Maîtrise des techniques de cuisson (grill, vapeur, four)
- Bonne connaissance des normes d'hygiène HACCP

- Gestion du stress en période de forte affluence
- Créativité culinaire et dressage raffiné
- Travail en équipe et autonomie

## **Langues**

- Arabe : Langue maternelle
- Français : Courant
- Anglais : Notions