



ABDELLAH BAHSSINE

chef cuisinier

+212 689 267094

work-hardforever@hotmail.com

hay ifriquia casablanca
maroc

EDUCATION

- niveau baccalauréat
- diplômé de Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et Restauration

EXPERTISE

Agroalimentaire
Hôtellerie,
restauration
Tourisme, loisirs

LANGUAGE

English

French

Experience

Hotel Suisse, Casablanca 2019 - 2021

- CRÉER DE NOUVEAUX PLATS ET LEURS FICHES TECHNIQUES. • ÉLABORER DES MENUS DU BUFFET ET DE LA CARTE.
- ASSURER LES ACHATS ET LA GESTION DES STOCKS DU DÉPARTEMENT,
- METTRE À JOUR ET ANALYSER LES TABLEAUX DE BORD (ÉTAT DES CHAMBRES, STOCKS DE LINGE, DE PRODUITS D'ACCUEIL,
- ÉLABORER LES MENUS, LANCER LES COMMANDES, ENCADRER UNE ÉQUIPE,
- SÉLECTIONNER LES PRODUITS FRAIS OU LES PRODUITS EN LIAISON FROIDE, LES PRÉPARER : ÉPLUCHER, COUPER, ÉMINCER, VIDER, FAIRE MARINER, BARDER...,
- RÉALISER LES CUISSONS DES LÉGUMES, DES VIANDES, POISSONS : FAIRE REVENIR, SAUTER, FRIRE, FLAMBER, BLANCHIR...,
- PRÉPARER LES SAUCES, LES PÂTISSERIES,
- SOIGNER LA PRÉSENTATION DE CHAQUE PLAT,
- ANTICIPER LES PRÉPARATIONS DU LENDEMAIN,
- COORDONNER LES COMMIS DE CUISINE S'IL Y A LIEU,
- EN FIN DE SERVICE, NETTOYER LA CUISINE OU LE LABORATOIRE.

KFC casablanca 2018 - 2019

- ACCUEILLIR ET CONSEILLER LA CLIENTÈLE DES RESTAURANTS,
- PRENDRE ET SERVIR LES COMMANDES,

Assistant de soins aux personnes âgées

- Assister le personnel soignant dans les tâches quotidiennes de soins aux résidents.
Aider les résidents dans leurs activités quotidiennes, telles que l'habillage, l'alimentation et la toilette.
- Participer à la planification et à la mise en œuvre d'activités sociales et récréatives pour les résidents.
- Fournir un soutien émotionnel et social aux résidents, en favorisant une atmosphère de convivialité et de bien-être.
- Collaborer avec l'équipe soignante pour assurer la sécurité et le confort des résidents.
- Maintenir des dossiers précis et à jour sur les soins prodigués et les observations faites.