

# Hassanali Omar Walid Saidou

hassanali.walidsaidou@example.com | +25377138340

Compétences: Cuisine, Hygiène alimentaire, Gestion du temps, Techniques de cuisson, Menu planning, Gestion des ingrédients, Service client

Expériences: Cuisinier Junior chez Aéroport International de Djibouti (2021-2025): Gestion des ingrédients, Créativité culinaire  
Cuisinier chez Pascal S.A.R.L. (2018-2021): Techniques de cuisson, Créativité culinaire, Service client, Cuisine, Menu planning  
Cuisinier Junior chez Tessier Imbert S.A.S. (2017-2018): Gestion du temps, Techniques de cuisson  
Cuisinier Senior chez Hôpital Général Peltier (2016-2017): Créativité culinaire, Cuisine, Menu planning, Gestion du temps, Hygiène alimentaire

## Formation

Licence en Cuisinier (Centre de Formation Technique de Balbala)

## Certificats

Cisco CCNA (Lycée d'État de Djibouti)

## Langues parlées

Arabe (Intermédiaire), Français (Débutant), Afar (Courant)

## Hobbies

Voyage, Photographie, Football

## Description

Expert(e) en Cuisine avec 9 ans d'expérience, je maîtrise Hygiène alimentaire pour des résultats optimaux.

## Références

Stéphanie Morin du De Sousa, Collègue, [stephanie.morin.du.de.sousa](mailto:stephanie.morin.du.de.sousa)

Franck Hubert, Manager, [franck.hubert](mailto:franck.hubert)