

Khadija Hammoumi

☎ : +212648686070

✉ : khadijahammoumi14@gmail.com

📍 : Skhirat-Témara, Maroc

PROFIL :

Dans le cadre de ma recherche d'une nouvelle opportunité monsieur je vous propose mon profile pour étude en cas de besoin au niveau de votre équipe. Je suis intéresse par tous les volets de développement Monsieur (recrutement, formation, gestion de carrières...) je serai ravi d'échanger avec vous sur mon parcours professionnel si vous le souhaitez

COMPETENCES :

- Connaissance des ingrédients
- Techniques de préparation
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Gestion du temps
- Créativité culinaire
- Adaptabilité
- Collaboration et communication
- Gestion des équipements
- Word | Excel | PowerPoint
- Dynamique
- Travail en équipe
- Créativité
- Polyvalent
- Organisation
- Prise de décisions
- Esprit de synthèse

LANGUES :

Arabe



Français



Anglais



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES :

- **2016 - jusqu'à maintenant : Travail en cuisine :**
 - Identification et sélection d'ingrédients frais et de qualité.
 - Compréhension des saisons et des variations de disponibilité des ingrédients.
 - Découpe et préparation des ingrédients de manière précise et efficace.
 - Maîtrise des techniques de cuisson (griller, rôtir, sauter, braiser, etc.).
 - Préparation des sauces, marinades et assaisonnements.
 - Respect des normes d'hygiène alimentaire.
 - Connaissance des règles de sécurité en cuisine.
 - Capacité à planifier et organiser les tâches pour respecter les délais.
 - Gestion efficace du temps pour coordonner plusieurs plats en même temps.
 - Capacité à créer de nouvelles recettes ou à adapter des recettes existantes.
 - Utilisation innovante des ingrédients pour développer de nouveaux plats.
 - Capacité à s'adapter aux changements de menu ou aux demandes spéciales.
 - Gestion du stress dans un environnement de cuisine souvent intense.
 - Travail d'équipe efficace avec les autres membres de la cuisine.
 - Communication claire avec le personnel de service pour garantir une expérience culinaire cohérente.
 - Utilisation compétente des équipements de cuisine tels que les couteaux, les poêles, les fours, etc.
 - Maintenance et nettoyage appropriés des équipements.

FORMATION :

2010 : Baccalauréat en Sciences Humaines à Lycée Hassan 2, Rissani

PROFILE :

As part of my search for a new opportunity, sir, I offer you my profile for study in case of need at the level of your team. I am interested in all aspects of professional development (recruitment, training, career management...) I will be delighted to discuss with you about my professional career if you wish

SKILLS :

- Knowledge of the ingredients
- Preparation techniques
- Hygiene and food safety
- Time management
- Culinary creativity
- Adaptability
- Collaboration and communication
- Equipment management
- Word / Excel / PowerPoint
- Dynamic
- Teamwork
- Creativity
- Versatile
- Organization
- Decision-making
- Spirit of synthesis

LANGUAGES :

Arabic  French  English 

PROFESSIONAL EXPERIENCES :

- **2016 - until now : 2016 - until now: Work in the kitchen :**
 - Identification and selection of fresh and quality ingredients.
 - Understanding of the seasons and variations in the availability of ingredients.
 - Cutting and preparation of ingredients in a precise and efficient way.
 - Mastery of cooking techniques (grilling, roasting, sautéing, braising, etc.).
 - Preparation of sauces, marinades and seasonings.
 - Compliance with food hygiene standards.
 - Knowledge of safety rules in the kitchen.
 - Ability to plan and organize tasks to meet deadlines.
 - Efficient time management to coordinate several dishes at the same time.
 - Ability to create new recipes or adapt existing recipes.
 - Innovative use of ingredients to develop new dishes.
 - Ability to adapt to menu changes or special requests.
 - Stress management in an often intense kitchen environment.
 - Effective teamwork with other members of the kitchen.
 - Clear communication with the service staff to ensure a consistent dining experience.
 - Competent use of kitchen equipment such as knives, stoves, ovens, etc.
 - Proper maintenance and cleaning of equipment.

EDUCATION :

- **2010 : Bachelor's degree in Humanities from Hassan 2 High School, Rissani.**