

Yassyn naitssi

Téléphone : + 212624707178 | Email : yasynNaitssi@gmail.com | Adresse : Casablanca, marocain |

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/yassin-nait-ssi-70ab97218/>

sushi man / chef de parte

OBJECTIF

Ce parcours inclut mon expérience dans différents domaines de la cuisine. Dans la cuisine marocaine, j'ai travaillé comme Chef de Partie pendant un an, préparant une variété de fruits de mer et de viandes épicées, ainsi que des plats marocains comme le tajine et la pastilla.

J'ai également environ deux ans d'expérience dans un restaurant de sushi, où j'ai préparé des plats de sushi et appris les techniques de préparation du poisson et du riz. Mes compétences de base comprennent la préparation culinaire, les compétences en leadership en cuisine, le respect des normes de qualité et de propreté, ainsi que la capacité de travailler sous pression dans un environnement de cuisine au rythme rapide. Mon objectif de carrière est d'améliorer et de développer mes compétences professionnelles dans le secteur de l'hôtellerie. Mon objectif est d'offrir des expériences clients diversifiées et de contribuer au succès des restaurants ou établissements qui m'emploient. De plus, je m'efforce constamment d'acquérir plus de compétences et d'améliorer mes opportunités de carrière.

COMPETENCES

- **Compétences culinaires** : Maîtrise de diverses techniques de cuisson, y compris, mais sans s'y limiter, les grillades, les sautés, la cuisson au four et la préparation des sushis.
- **Sécurité alimentaire et hygiène** : connaissance des réglementations en matière de sécurité alimentaire et des meilleures pratiques pour maintenir un environnement de cuisine propre et sûr.
- **Développement de menus** : Capacité à contribuer ou à créer des menus diversifiés et attrayants pour différentes cuisines, comme la marocaine et les sushis.
- **Leadership** : Expérience dans la direction d'une équipe de cuisine, la délégation de tâches et le bon fonctionnement de la cuisine.
- **Contrôle qualité** : un engagement à maintenir des normes élevées de qualité, de présentation et de goût des aliments.

- **Adaptabilité:** La capacité de travailler efficacement sous pression et de relever des défis inattendus dans un environnement de cuisine au rythme rapide.

- **Service client :** concentrez-vous sur la fourniture d'expériences culinaires exceptionnelles et sur la satisfaction des préférences et des exigences alimentaires des clients.

- **Communication :** Communication efficace au sein de l'équipe de cuisine et avec les autres membres du personnel pour assurer un flux de travail coordonné et efficace.

- **Formation continue :** un dévouement à la formation continue et au développement des compétences dans les arts culinaires.

- **Expertise multicuisine :** Maîtrise de la préparation de plats de diverses cuisines, notamment marocaine, asiatique et sushi.

- **Langues :**

- **Amazigh** (Atlas marocain Tamazight) : Langue maternelle.
- **Arabe** : maîtrise élevée (lecture, écriture et conversation).
- **Anglais** : Bonne maîtrise (lecture, écriture et conversation).
- **Français** : maîtrise intermédiaire (lecture, écriture et conversation).

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

*** sushi men | BE WOK Sushi Thai & Asian Restaurant**

aug 2020 –apr 2022; - casablanca, marocain

- Dans la cuisine asiatique, mes tâches comprenaient :

- La préparation d'une variété de plats de sushi en utilisant des compétences de préparation de poissons et de riz.

- Le respect des réglementations de sécurité alimentaire et des meilleures pratiques pour maintenir un environnement de cuisine propre et sûr.

- L'exécution de techniques spécifiques pour la préparation du sushi, comme le roulage et la découpe précise, pour assurer une présentation soignée et une saveur unique.

- L'apprentissage et l'application de compétences artistiques pour la présentation des plats afin de répondre aux attentes des clients.

- La collaboration avec l'équipe de cuisine pour assurer la coordination et l'efficacité du travail, offrant ainsi une excellente satisfaction client.

*** chef de partie | restaurant sqala (cuisine marocain)**

mai 2022 – maintenant; - casablanca, marocain

- En tant que Chef de Partie dans la cuisine marocaine, mes missions comprenaient :
 - Préparation d'une variété de poissons et de viandes épicées en utilisant des techniques de cuisson telles que le grillage, la sauté, la cuisson au four, et la préparation de sushis.
 - Connaissance des réglementations de sécurité alimentaire et des meilleures pratiques pour maintenir un environnement de cuisine propre et sûr.
 - Contribution au développement et à la diversification du menu en préparant des plats marocains tels que le tajine et la pastilla pour offrir des expériences culinaires variées et attrayantes aux clients.
 - Leadership dans la gestion de l'équipe de cuisine, la délégation des tâches, et garantir le bon fonctionnement de la cuisine.
 - Engagement envers le contrôle de la qualité des aliments, de leur présentation, et de leur goût, pour assurer la satisfaction des clients.

FORMATION

- **Diplôme culinaire**

2018 – 2020 | *Casablanca, Maroc*

Institut Spécialisé de l'Hôtellerie et de la Restauration Casablanca

CENTRES D'INTÉRÊT

- **Voyages** : J'aime voyager et explorer différents lieux et cultures.
- **Photographie** : je suis passionné par la capture de moments uniques et la créativité visuelle à travers la photographie.
- **Recherche technologique** : je suis et comprends les dernières avancées technologiques.
- **Sports** : Je fais du sport pour entretenir ma forme physique et profiter des activités physiques.

YASSYN NAITSI

Yasyn Naitssi

Phone: +212624707178 | Email: yasynNaitssi@gmail.com | Address: Casablanca, maroccan |

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/yassin-nait-ssi-70ab97218/>

Sushi Chef / Chef de Partie

OBJECTIVE

This journey includes my experience in various culinary fields. In Moroccan cuisine, I worked as a Chef de Partie for one year, preparing a variety of spicy seafood and meats, as well as Moroccan dishes such as tajine and pastilla. I also have approximately two years of experience in a sushi restaurant, where I prepared sushi dishes and learned fish and rice preparation techniques. My core skills include culinary preparation, kitchen leadership, adherence to quality and cleanliness standards, and the ability to work under pressure in a fast-paced kitchen environment. My career goal is to enhance and develop my professional skills in the hospitality industry. My aim is to offer diverse dining experiences and contribute to the success of restaurants or establishments that employ me. Furthermore, I constantly strive to acquire more skills and improve my career opportunities.

SKILLS

Culinary Skills: Proficiency in various cooking techniques, including grilling, sautéing, baking, and sushi preparation.

- **Food Safety and Hygiene:** Knowledge of food safety regulations and best practices for maintaining a clean and safe kitchen environment.
- **Menu Development:** Ability to contribute to or create diverse and appealing menus for different cuisines, such as Moroccan and sushi.
- **Leadership:** Experience in leading a kitchen team, delegating tasks, and ensuring a smooth kitchen operation.
- **Quality Control:** Commitment to maintaining high standards of food quality, presentation, and taste.

- **Adaptability:** The capacity to work effectively under pressure and handle unexpected challenges in a fast-paced kitchen environment.
- **Customer Service:** Focus on delivering exceptional dining experiences and catering to customer preferences and dietary requirements.
- **Communication:** Effective communication within the kitchen team and with other staff members to ensure a coordinated and efficient workflow.
- **Continuous Learning:** Dedication to ongoing education and skill development in the culinary arts.
- **Multicuisine Expertise:** Proficiency in preparing dishes from various cuisines, including Moroccan, Asian, and sushi.
- **Languages:**
 - **Amazigh** (*Moroccan Atlas Tamazight*): Native language.
 - **Arabic:** High proficiency (reading, writing, and conversation).
 - **English:** Good proficiency (reading, writing, and conversation).
 - **French:** Intermediate proficiency (reading, writing, and conversation).

PROFESSIONAL EXPRIENCE

- **Sushi Chef** | *B-Wok Sushi Thai and Asian restaurant*
August 2020 - April 2022 | *Casablanca, Morocco*

In Asian cuisine, my duties included:

Prepare a variety of sushi dishes using your fish and rice preparation skills.

Adhere to food safety regulations and best practices to maintain a clean and safe kitchen environment.

Implement specific sushi preparation techniques, such as rolling and precise cutting, to ensure elegant presentation and unique flavour.

Learn and apply technical skills to display dishes to meet customer expectations.

Collaborate with the kitchen team to ensure coordinated and efficient work, thus providing excellent customer satisfaction.

- **Chef de Partie** | *Restaurant Sqala (Moroccan Cuisine)*

As a Chef de Partie in Moroccan cuisine, my responsibilities included:

Preparing a variety of spicy seafood and meat dishes using cooking techniques such as grilling, and sautéing.

Knowledge of food safety regulations and best practices to maintain a clean and safe kitchen environment.

Contributing to menu development and diversification by preparing Moroccan dishes such as tajine and pastilla to offer diverse and appealing culinary experiences to customers.

Leadership in managing the kitchen team, delegating tasks, and ensuring the kitchen operates smoothly.

Commitment to food quality, presentation, and taste control to ensure customer satisfaction.

EDUCATION

- **Culinary Diploma**

2018 – 2020 | *Casablanca, Morocco*

Specialized Institute of Hospitality and Restaurants Casablanca

INTERESTS

- **Travel:** I enjoy traveling and exploring different places and cultures.
- **Photography:** I am passionate about capturing unique moments and visual creativity through photography.
- **Technological Research:** I follow and understand the latest technological advancements.

- **Sports:** I engage in sports to maintain my physical fitness and enjoy physical activities.

YASYN NAITSI