



# Ahmed Oujaa

Chef de cuisine

✉ volleyeur09@gmail.com 📞 0663005359 📍 Bloc fes n 28 Hay sahrij, 10121 Rabat

## PRESENTATION

Cuisinier Lauréat de l'institut hôtelières et touristique au Maroc, passionné de cuisine, j'ai travaillé et effectué des stages dans divers établissements de restauration afin de perfectionner mes connaissances des produits et des différentes techniques culinaires. Je suis motivé pour mener à bien toutes mes missions et pour m'intégrer dans une équipe. Multidisciplinaire j'aimerais relever de nouveaux défis à vos côtés.

## COMPETENCES

- Maîtrise de la cuisine Française, Marocaine, Asiatique, Italienne, Mexicain
- Présentation des plats soignés
- Gestion des équipes de cuisine et de salle
- Respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Elaboration de menus pour toute cible
- \*. Formation de 4 mois en Thaïlande cuisine thaï

## Expérience Professionnel

**Chef exécutif au sein de Newrest Maroc :** Janvier 2024 Mars 2024

**Chef exécutif en cuisine asiatique et cuisine fusion :** Mai 2017 juin 2023

Eathai WOK and CO Rabat

- Conception et aménagement de la cuisine
- application des règles d'hygiène et de sécurité
- Elaboration du menu
- Confection des sauces et préparations préliminaires (épluchage des légumes, préparation des viandes,
- Confection des nouilles maison, cuisson des aliments
- Achat de produit frais
- Stockage des viandes et légumes

**Chef de cuisine |** Septembre 2015 – Novembre 2017

Cuisine healthy et fusion Restaurant Dream

- Gestion de l'approvisionnement et des commandes d'aliments
- Contrôle de la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- Organisation de poste de travail
- Répartition formation de brigade
- Préparation chaud et froid

- expliquer et donner les recettes des plats au chef de poste
- Identifier et communiquer sur les différentes allergies
- Application des normes d'hygiène et désinfections

**Chef exécutif** | Aout 2014 – 1out 2015

Restaurant Bonsaï

- Contrôler la marchandise
- donner des consignes au brigade de la cuisine
- faire des fiches technique, responsable de tous les mouvements en cuisine
- faire le planning de travail pour la cuisine
- contrôler hygiène du personnel et aussi la marchandise
- contrôler le frigo les la température de chaque machine
- faire des commandes de la marchandise
- expliquer et donner les recettes des plats au chef de poste

**Chef de cuisine** | janvier 2012 - mai 2014

Restaurant Iusbueros mexicain street

- faire le planning de travail pour la cuisine
- donner des consignes au brigade de la cuisine
- contrôler hygiène du personnel et aussi la marchandise
- faire des commandes de la marchandise
- expliquer et donner les recettes des plats au chef de poste
- faire le planning de travail pour la cuisine
- contrôler le frigo les la température de chaque machine
- dressage des plats
- contrôle de la qualité

**chef de cuisine** | février 2010 – decembre 2011

Restaurant blanca tapas

- faire le planning de travail pour la cuisine
- donner des consignes au brigade de la cuisine
- contrôler hygiène du personnel et aussi la marchandise
- faire des commandes de la marchandise
- expliquer et donner les recettes des plats au chef de poste
- faire le planning de travail pour la cuisine
- contrôler le frigo les la température de chaque machine
- dressage des plats
- contrôle de la qualité
- élaboration des menus

**chef de cuisine Thai** | septembre 2008 – janvier 2010

- Restaurant sukhuthai
- Contrôler la marchandise
- donner des consignes au brigade de la cuisine

- faire des fiches technique, responsable de tous les mouvements en cuisine
- faire le planning de travail pour la cuisine
- contrôler hygiène du personnel et aussi la marchandise
- contrôler le frigo les la température de chaque machine
- faire des commandes de la marchandise
- expliquer et donner les recettes des plats au chef de poste

**sous chef de cuisine Thai** | juin 2007 – aout 2008

Restaurant sukhothai

- Aider le chef pour produire des plats
- Contrôler la mise en place et la marchandise dans la cuisine
- remplacer le chef pendant son absence

## FORMATION

- **DEP diplôme de technicien en hôtellerie et tourisme** | 2000 | salè MAROC  
Institut spécialisé de technologie appliquée hôtelière et touristique, option cuisine
- **Niveau bac en science expérimental** | 1999 | Rabat MAROC

## Langues

Français, Anglais, Arabe

## Informatique

Word, Excel PowerPoint, Outlook, Access

## CENTRES D'INTÉRÊT

- **Activités sportives** : Natation, volley-ball