

ABDALLAH HADDOUCHI

FORMATEUR DE CUISINE

PROFIL

Fort d'une expérience de plus de 15 ans dans la Restauration rapide, je suis ouvert à de nouvelles opportunités professionnelles. J'aime partager et transmettre mon savoir-faire et mon expérience à de nouveaux collaborateurs. Animé par un réel sens du service, j'ai à cœur de fournir la meilleure expérience possible à la clientèle. Rigoureux, j'assure la rentabilité et le développement de l'activité grâce à mes qualités de gestionnaire et mon sens du commerce.

EXPÉRIENCE

Gérant de restaurant, 05/2023 - Actuel

Pock'N'Roll, Grenoble

Similaire au restaurant de Compiègne.

Gérant de restaurant, 01/2023 - Actuel

Pock'N'Roll, Compiègne

- Mise en place de normes de qualité élevées pour la préparation des plats, le service en salle et l'hygiène.
- Contrôle des livraisons et de la fraîcheur des produits.
- Suivi quotidien des stocks.
- Formation des employés, développement des talents.
- Maintenance courante des équipements de cuisine.
- Gestion des contrats de travail et des tâches administratives.
- Création de menus
- Création et mise en œuvre de campagnes marketing.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle.
- Élaboration et suivi des budgets, gestion des coûts.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel.

Gérant de restaurant, 06/2017 - Actuel

KING ARENA, Creil

- Mise en place de normes de qualité élevées pour la préparation des plats, le service en salle et l'hygiène.
- Suivi quotidien des stocks.
- Contrôle des livraisons et de la fraîcheur des produits.
- Commande de marchandises, négociation des meilleurs tarifs.
- Formation des employés, développement des talents.
- Élaboration des menus.
- Maintenance courante des équipements de cuisine.



86 avenue du Général de
Gaulle, 60550, Verneuil en
Halatte



07 87 86 08 95



abdallah.haddouchi23@gmail.
com



23/12/1989



Française



Permis B - Véhiculé



Disponible en France et à
l'International

COMPÉTENCES

- Contrôle des règles d'hygiène et de sécurité
- Embauche et formation
- Choix des menus
- Gestion des stocks
- Supervision des activités
- Élaboration des budgets
- Planification des flux de travail
- Gestion des campagnes promotionnelles
- Supervision du personnel
- Procédures de nettoyage et d'assainissement
- Contrôles des coûts

- Gestion des contrats de travail et des tâches administratives.
- Évaluation de la qualité des produits.
- Création et mise en œuvre de campagnes marketing.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.
- Élaboration et suivi des budgets, gestion des coûts.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel.

Formateur de cuisine, 07/2023 - 11/2023

TACOS DES ALPES, Les Deux Alpes - Freelance

- Formation de l'équipe du restaurant.
- Formation du directeur du restaurant aux suivis des stocks, commande de marchandises et aux tâches administratives.
- Supervision du service d'ouverture du restaurant.
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP pour garantir la conformité de l'établissement.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel, définition des actions de formation à mettre en place.
- Conception des menus avec le chef cuisinier.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.

Formateur de cuisine, 06/2016 - 06/2017

KINE ARENA, Casablanca et Bouznika MAROC - Freelance

- Ouverture des deux restaurants.
- Formation de l'équipe du restaurant.
- Formation du directeur du restaurant aux suivis des stocks, commande de marchandises et aux tâches administratives.
- Supervision du service d'ouverture du restaurant.
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP pour garantir la conformité de l'établissement.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel, définition des actions de formation à mettre en place.
- Conception des menus avec le chef cuisinier.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.

Formateur de cuisine, 05/2016 - 05/2016

FULL TACOS, Montpellier - Freelance

- Formation de l'équipe du restaurant.
- Formation du directeur du restaurant aux suivis des stocks, commande de marchandises et aux tâches administratives.
- Supervision du service d'ouverture du restaurant.
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP pour garantir la conformité de l'établissement.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel, définition des actions de formation à mettre en place.
- Conception des menus avec le chef cuisinier.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.

Formateur de cuisine, 11/2015 - 05/2016

LOS TACOS, Montpellier - Freelance

- Formation de l'équipe du restaurant.
- Formation du directeur du restaurant aux suivis des stocks, commande de marchandises et aux tâches administratives.
- Supervision du service d'ouverture du restaurant.
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP pour garantir la conformité de l'établissement.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel, définition des actions de formation à mettre en place.
- Conception des menus avec le chef cuisinier.
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.

Employée polyvalente de restauration rapide, 07/2015 - 10/2015 **Flex, Grenoble - CDD**

- Préparation et assemblage selon les fiches recettes.
- Contrôle des dates limites de consommation.
- Dressage des commandes à emporter.
- Remise des commandes à livrer aux coursiers.
- Participation au nettoyage et à l'entretien courant de la cuisine.
- Encaissement des commandes, application des procédures de paiement et vérification du rendu monnaie.
- Préparation et assemblage de plats simples (sandwichs et salades), cuisson des viandes et autres accompagnement proposés au menu (frites, nugget ...).

Directeur de restaurant, 01/2010 - 05/2015 **TACOS AVENUE, Montpellier - CDI**

- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle visant à fluidifier les opérations.
- Commande de marchandises auprès des centrales d'achat.
- Maintenance courante des équipements de cuisine.
- Formation continue des employés.
- Contrôle des livraisons..
- Suivi quotidien des stocks.
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP pour garantir la conformité de l'établissement.
- Supervision et contrôle des tâches des membres du personnel, définition des actions de formation à mettre en place.

Chef de partie , 01/2009 - 12/2009 **3 BRASSEURS , Échirolles - CDI**

- Élaboration de différents plats avec des méthodes de cuisson variées.
- Préparation des ustensiles, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et la fermeture de la cuisine.
- Sensibilisation des commis de cuisine au gaspillage alimentaire, gestion efficace des denrées périssables.
- Transmission du savoir-faire aux commis.
- Préparation des plats selon les fiches techniques et les consignes transmises par le chef de cuisine, réalisation des cuissons et des sauces, dressage des assiettes.

- Veille à la bonne application des normes HACCP pour garantir la conformité des opérations.
- Préparation de plats identiques de nombreuses fois par jour.

FORMATION

CAP, Cuisine, 09/2006 - 06/2008

Lycée Hôtelier Lesdiguières - Grenoble

CENTRES D'INTÉRÊT

- Voyages : États-Unis, Turquie, Egypte, Maroc, Tunisie, Thaïlande, Emirats Arabes Unis, Qatar, Ile Maurice, Mexique, Grèce, Italie, Espagne, Suisse, Allemagne ...

LANGUES

Arabe

Langue maternelle