

Mohamed

Secteur

Chef Cuisine

Description

Le chef de cuisine coordonne et encadre l'ensemble du personnel de cuisine dans l'établissement dans lequel il travaille. Étant avant tout un cuisinier expérimenté, il conçoit également de nouveaux plats et est garant de la qualité des plats.

Études

Une école de cuisine se consacre à l'enseignement des arts et des sciences de la cuisine et de la préparation des aliments. **OFPT** Academy, Tetouan

Expérience

Executive chef

Restaurante Village touristique anaty, Route agadir

Executive chef

Restaurant paris, Cabo negro martil

Chef de partie

Restaurante Capuccino, Marrakech

Compétences

- Organiser de travaille
- Une bonne condition physique
- Capacité à recruter, à former et à construire une équipe
- Bon gestionnaire
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté

Contacts

Téléphone :06 52*****

Email :*****@*****.***

Né(e) le :** . ** . ****

Nationalité :*****

Adresse :*****

Langues

Français (Intermédiaire)

Anglais (Débutant(e))

Espagnole (Intermédiaire)

Arabe (Courant(e))

Lieu du poste

Tetouan