

Amina El Mernissi



Personal Details:

Téléphone : 0622490905

E-Address:

aminamarnissi159@Gmail.com

Résident Address:

Meknes -Maroc

About Me:

Nationalité: Marocaine

Age: 23 ans

État civil: Célibataire

E'ducations:

* Années : 2018-2019

diplôme de technicien de cuisine au Institut Spécialise de Technologie en Hôtellerie et de Tourisme Meknès.

* Années : 2015-2016

Baccalauréat sciences humaine à lycée al Khawarizmi –My idriss Meknes.

Langues:

Arabic: Langue maternelle

Français: Moyen

Anglais: Bien

Déclaration Personnelle

Recherche d'un poste de cuisinier dans un restaurant d'hôtel avec un dévouement dans la prestation d'un service de haute qualité et de la bonne nourriture pour les clients

Expériences et Compétences :

- ❖ Vaste expérience de la préparation, de la cuisson et du service des plats de restaurant.
- ❖ Connaissance de divers types d'assaisonnements et d'épices.
- ❖ Savoir préparer divers plats
- ❖ Expérience fabuleuse dans le domaine de la restauration
- ❖ Travailler sous pression avec des changements de quart flexibles.
- ❖ Capable de travailler avec succès dans un environnement de travail au rythme

Parcours professionnel:

Café Restaurant Sina Ice

Meknes - Maroc

Cuisinière de Restaurant

Juillet 2021 à Présent

- * Organiser les tâches du personnel de cuisine pour assurer l'ordre et la propreté dans la cuisine.
- * Préparer et cuisiner les aliments pour les clients selon le menu.
- * Prépare plus d'un repas à la fois
- * Travaillez efficacement pour réduire le temps passé à cuisiner

Restaurant Arc De Triomphe

Meknes- Maroc.

Cuisinière de Restaurant

Mars 2020 A juin 2021

- * Aliments produits et fournis selon des recettes spécifiées.
- * Remplir et livrer toutes les commandes de nourriture en temps opportun et de manière cohérente
- * Installer et nettoyer l'équipement pour la préparation quotidienne des aliments
- * Capacité à suivre les recettes, les instructions et les directives.

Café Restaurant Chalenger Ice

Meknes- Maroc.

Stagiaire Cuisine

Oct 2019 A Feb 2020

- * Nettoyer les zones de préparation des aliments, les surfaces de cuisson et les ustensiles ; Commander et réceptionner les fournitures.
- * Préparer les aliments pour le service tout en préparant les articles du menu en collaboration avec le personnel de cuisine
- * Aider les cuisiniers et le personnel de cuisine à accomplir diverses tâches au besoin et fournir aux cuisiniers la nourriture et les articles nécessaires.