

# MOHSSINE MAJAJ

Hay rjafllah n 178 ain Itti nakhil Nord Marrakech  
majajmohssine0@gmail.com  
0660619381

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### • Hôtel Les deux tour Marrakech

*Août.2021 - A ce jour*

Chef de partie Pâtisserie

### • Proxy reste

*Sept.2019 - Mars 2021*

Responsable de Pâtisserie et boulangerie

### • Hôtel Bé Live sky

*Décembre.2018 - Sept. 2019*

Demi chef de partie Pâtisseries

### • Hôtel Savoy Marrakech

*Août.2017 - Décembre.2018*

Commis de Pâtisserie et boulangerie

### • Hôtel Sofitel thalassa Agadir

*Août.2016 - Avril. 2017*

Commis de Pâtisserie

## ÉDUCATION

### Abou alabas sabti

*2014*

Niveau Baccalauréat sciences physiques

### Institut spécialisée d'hôtellerie et de restauration

*2016*

Deplome pâtisserie boulangerie

### École Racine

*2018*

Formation professionnelle de Pâtisserie et boulangerie

## STAGE

### • Sofitel Marrakech

*déc.2014 / avril.2015*

### Four Season Marrakech

*Août.2015/fév.2016*

### Royal Mansour Marrakech

*Fév.2016 /juin.2016*



## INFORMATIONS PERSONNELLES

Date De Naissance : 11/09/1992

Situation de famille : Marie

Nationalité : Marocain

Permis de Conduire : B

Lieu : Marrakech

Code postal : 40000

## COMPÉTENCES

✓ Connaissance et maîtrise les techniques de la pâtisserie .



✓ Capacité de réaliser des pâtisseries classiques et modernes .



✓ Connaissance d'équipements de Pâtisserie et bon utilisation des instruments de travail .



✓ Capacité technique pour le fourrage et la décoration des gâteaux et les desserts.



✓ créativité sens de l'esthétique.



## LA LANGUE

Arab : maternelle Français : moyen

Anglais : faible