

Fouad EL QOUDSI

CHEF DE PARTIE



+212 66 88 95 709



elqoudsif@gmail.com



LOT AL HOUDA FATH
EL KHEIR NR 74 .12010
TEMARA MAROC

COMPÉTENCES

- Esprit d'équipe, Gestion du temps, Contrôle qualité, Leadership, Pâtisserie.

LANGUES

Arabe



Français



Anglais



FORMATION

2012 - 2014

Sale, Maroc

DIPLÔME Agent de restauration : Restauration - Très Bien

École EPHT de la formation hôtelière et tourisme

1996 - 1997

Rabat, Maroc

DIPLÔME lycée Youssef IBN Tachfine

Niveau Baccalauréat : lettres modern

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Juin. 2006 – Actuel

Rabat, Maroc

Picolo's Restaurant

Chef de partie

- 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.
- Vérification de la mise en place correcte des buffets (disposition des mets. propreté...).contrôle des température, des espaces réfrigérés.
- Sensibilisation du personnel de cuisine sur les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité et leurs enjeux, transmission des bonnes pratiques.

Nov. 2005 – Mai. 2006

Dubai, UNTED ARAB EMIRATES

Paul Restaurant Dubai

Demi chef de partie

- Réalisation des plats en respectant les exigences culinaires et esthétiques (préparations. Cuissons. Assaisonnements. Aide au dressage des assiettes.

Sept. 2003 – Oct. 2005

Rabat, Maroc

Paul Restaurant

Demi chef de partie

- Réalisation des plats en respectant les exigences culinaires et esthétiques (préparations. Cuissons. Assaisonnements. Aide au dressage des assiettes.
- Confection de plats sur mesure à la demande des clients (restriction Alimentaire, allergie), pour des événements et occasions spéciales.
- Inventaire régulier des stocks de marchandises.

Avr. 1999 – Août. 2003

Rabat, Maroc

Paul Restaurant

Commis de cuisine au sein de Boulangerie pâtisserie

- Contribution à la résolution des problèmes en apportant les solutions.
- Communication des informations pertinentes avec les différents interlocuteurs internes et externes.