



CUISINIER

+ 216 53 93 61 11

Avenue Habib Bourguiba
5031 Ksibet-El-Médiouni

adnentrabelsi4@gmail.com

Né le 27/04/1997

PROFIL

Diplômé en cuisine, je suis responsable, sérieux et organisé, et je m'intègre facilement avec une gestion efficace du stress. Je souhaite retrouver rapidement une stabilité en intégrant un restaurant ou un hôtel qui corresponde à mes valeurs, et dans lequel, je pourrais exprimer toutes mes compétences professionnelles.

FORMATION

2022 **Brevet Technicien
Professionnel en Cuisine**
Ecole Hôtelière, Monastir

2016-2017 2^{ème} Année Secondaire
Section Economie et Service

LANGUES

Arabe : maternelle
Français : courant

PARCOURS PROFESSIONNEL

Depuis Janvier 2022 **Cuisinier**
Restaurant « La Grotte », Monastir

Juillet-Août 2021 **Cuisinier**
Pizza « El Madina »
Ksibet-El-Médiouni

Juillet -Août 2020 **Cuisinier**
Fast Food, Ksibet-El-Médiouni

Mars 2017-Mars 2019 **Agent Commercial stagiaire**
HR Company, Sousse

Stages :

Mai-Juin 2021 **Service cuisine**
Restaurant « La Liberté »
Ksibet-El-Médiouni

Déc. 2019-Janv. 2020 **Service cuisine**
Hôtel Regency
Cap Marina, Monastir

COMPETENCES

- Maîtriser toutes les techniques de cuisine : recette, préparation à la carte cuisson, éplucher et préparer les légumes, faire des crêpes, ...
- Être organisé, multitâche et créatif
- Avoir une bonne gestion du temps
- Maîtriser la réglementation sanitaire
- Bon esprit d'équipe
- Très bonnes compétences en communication
- Bonne résistance physique et résistant au stress
- Bonne connaissance des produits
- Connaissance de l'histoire culinaire

LOISIRS

Sport : course à pied
Musique, Lecture