



YOUSSEF TLICH

Chef Cuisiner

00 216 50526854

Né le 15/06/1989

yousephtlich@gmail.com

Gosba- Sidi Makhlouf, 4191, Medenine

PROFIL

Chef cuisinier organisé et résistant au stress, je suis doté d'une longue expérience en restauration qui m'a permis de développer mes capacités de créations culinaire ainsi que de gestion d'équipe lors de grands services.

J'ai également suivi des formations professionnelles de qualité pour mieux aborder mes responsabilités et les fonctions que j'occupe maintenant.

FORMATION

CAP Cuisine-Pâtisserie

Juillet 2007

Centre de Formation et d'Apprentissage, Djerba

COMPÉTENCES

- Fort sens de l'organisation
- Créativité culinaire
- Capacité à transmettre mon savoir aux collègues
- Résistance physique et résistance au stress
- Élaboration des menus et des recettes

EXPÉRIENCE

Chef de Partie

2019-2020

B MELLITAOIL & GAS B.V LIBYA

- Coordination de toute l'équipe de la cuisine
- Création quotidienne du plat du jour
- Sélection des produits pour la réalisation des menus.
- Apprentissage délivré aux commis et aux nouveaux employés .
- Assurer le bon fonctionnement des différentes stations culinaires et veiller au réapprovisionnement des stocks.
- Compte rendu régulière auprès du directeur de la société.

Chef de Partie

2015-2016

MIRAMAR HOTELS , DJERBA

- Planifier les menus.
- S'assurer de la qualité des produits et leurs saveurs.
- Faire adhérer les règles de santé et d'hygiène.
- Organiser et répartir les tâches parmi le personnel.
- Former et développer les employés.

Cuisinier

2012–2015

La FIESTA BEACH, DJERBA

- Mettre en place des postes de travail avec tous les ingrédients nécessaires et l'équipement de cuisson
- Préparer les ingrédients à utiliser en cuisine (hacher et éplucher les légumes, couper la viande, etc.)
- Faites cuire les aliments dans divers ustensiles ou grils.
- Vérifiez la nourriture pendant la cuisson pour remuer ou tourner.
- Assurer une excellente présentation en habillant les plats avant qu'ils ne soient servis.
- Gardez un environnement hygiénique et ordonné dans la cuisine
- Surveiller les stocks et passer des commandes en cas de pénurie

Cuisinier

2008–2012

EL MOURADI, DJERBA

- Dresser les menus, préparer les repas, et déterminer les portions et les quantités nécessaires.
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers, s'il y a lieu.
- Commander et vérifier les marchandises nécessaires.
- Nettoyer la cuisine et l'aire de travail.

LANGUES

Arabe

Maternelle

Français

Niveau Intermédiaire

Anglais

Niveau Élémentaire

Allemand

Niveau Élémentaire