

ALAMI AROUSI Abdessamad



Eta civil

- Marocain
- Marié

Coordonnées

06 63-88-26-66

alamiaroussi.abdessamad@gmail.com

Langues

Français : Courant

Anglais : moyen

Arabe : Langue
Maternelle

Informatique

Microsoft office:

Word, Excel, Access,
Power point

Loisirs

- Lecture
- Sport

Atouts

- Grande capacité de travail
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Sens de responsabilité
- Esprit de créativité
- Aisance de communication
- Aptitudes à travailler en équipe

Formation

2007-2008 **Ecole de Formation par Apprentissage (EFA):**



- Diplôme de qualicien spécialisé en cuisine.

2002-2003 **Université Sidi Mohamed Ben Abdellah :**



- Première année en Sociologie.

2001-2002 **Baccalauréat en lettre moderne.**

Expériences professionnelles

Depuis Juillet 2022 **Chef de cuisine chez Atelier de L eah.**

Jan2022-Jui2022 **Chef de cuisine au restaurant kacher dragon hôtel palais médina à Fès.**

Mai2021-Nov2021 **Chef de partie à Hôtel gautier « 4* » à Casablanca :**

- participer aux préparations, aux cuissons, aux dressages des composantes des menus.
- Contribuer à l'évolution des plats de la partie.

Juin2018-Avr2021 **Chef de partie à Hôtel Mogador « 5* » à Casablanca :**

- participer aux préparations, aux cuissons, aux dressages des composantes des menus.
- Contribuer à l'évolution des plats de la partie.



robgoM

Janv 2010-mai
2018



Chef de partie à Hôtel les Mérinides « 5* » à Fès :

- participer aux préparations, aux cuissons, aux dressages des composantes des menus.
- Contribuer à l'évolution des plats de la partie.

2009 - 2010

Chef de partie à Hôtel JNANE Fès « 5* »

- Participer aux préparations, aux cuissons, aux dressages des composantes des menus.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Contribuer à l'évolution des plats de la partie.

2007 - 2009

Commis de cuisine à Hôtel CROWN PLACE :

- Préparer tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.
- Choisir les produits qui serviront à la réalisation des plats.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



2005 - Déc 2006

Commis de cuisine au restaurant du Complexe Touristique Les Trois Sources :

- Préparer tous les ingrédients nécessaires à la préparation des plats.
- Choisir les produits qui serviront à la réalisation des plats.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Compétences techniques et fonctionnelles

- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité
- Préparations préliminaires.
- Concevoir de nouvelles méthodes et procédés.
- Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires