

KARIM BELASLA

CUSINIER

Adresse : Draa el mizan Tizi ouzou Algérie.

E-mail: k7765031@gmail.com Téléphone:+213540959630

OBJECTIF PROFESSIONNEL

Cuisiner depuis 2009, à la recherche de nouvelle expérience à l'international, à fin de mettre en valeur mes compétences et mes expériences exercées, pour acquérir une Expérience plus vaste et me développer dans le domaine de la restauration et la gastronomie.

COMPÉTENCES

- connaître les produits par famille et les arts culinaires.
 - gérer les approvisionnements.
 - Connaissances des règles d'hygiène et de sécurité,
 - maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi- élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température.
-

FORMATION

2004-2005 : Diplôme de cuisinier (attestation de succès)
Etablissement privé de formation professionnelle MAINS MAGIQUES -TIZI-OUZOU ALGERIE.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

22/05/2023 à ce jour : Boulangerie.

24/02/2019 au 12/10/2021 : chef cuisinier Restaurant initial
Boghni –Tizi Ouzou, Algérie.

- préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- préparer les sauces, les pâtisseries,
- superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- superviser les opérations de la cuisine;
- soigner la présentation de chaque plat,
- tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets; nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail;
- dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire;
- réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir. procéder, s'il y a lieu, à l'embauche et à la formation du personnel de cuisine.

24/04/2018 au 30/06/2018 : cuisinier.
Restaurant Barbecue Frehat Algérie

01/03/2016 au 11/04/2017 : cuisinier.
Entreprise des travaux bâtiments et entretien routiers Tizi-Ouzou Algérie

- tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES(SUITE)

- 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.
- Superviser le personnel de cuisine.

01/09/2015 au 29/10/2015 ; cuisinier.

Entreprise des Grands Travaux Publique et Hydraulique EGTPH Ouichir Draa el mizan Algérie.

- préparer et faire cuire des plats ou des repas complets; préparer les sauces, les pâtisseries,
- Nettoyer la cuisine et l'aire de travail.

01/03/2012 au 01/10/2014 ; cuisinier.

Bar restaurant Draa el mizan Algérie.

- préparer et faire cuire des plats ou des repas complets;
- préparer les sauces, les pâtisseries,
- soigner la présentation de chaque plat,
- réaliser les cuissons des légumes, des viandes, poissons : faire revenir, sauter, frire, flamber, blanchir.
- superviser les aides de cuisine et établir leurs horaires de travail;
- superviser les opérations de la cuisine;
- tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel;
- voir, s'il y a lieu, à l'organisation et à la supervision des buffets; nettoyer, s'il y a lieu, la cuisine et les aires de travail;
- dresser, s'il y a lieu, des menus, déterminer les portions, évaluer les besoins en aliments et le coût des aliments et commander le matériel nécessaire; procéder, s'il y a lieu, à l'embauche et à la formation du personnel de cuisine.

18/07/2009 au 17/11/2011 : cuisinier Entreprise des travaux bâtiments et entretien routiers

Tizi-Ouzou.

LANGUES

Anglais: Niveau Opérationnel

Français: bon niveau

Arabe : très bon niveau

Kabyle: Langue Maternelle