



SAID ID HAMMOU

COORDONNÉES

-  TAROUDANT, MAROC
-  0637433421
-  Saididhammousaid@gmail.com

COMPÉTENCES

- Buffet froid
- Techniques d'affûtage
- Techniques de découpe
- Normes HACCP
- Sens de l'organisation

LANGUES

Arabe

Langue maternelle

Français

Intermédiaire

Anglais

Notions

PROFIL PROFESSIONNEL

Chef cuisinier expérimenté passionné de cuisine et capable de créer des repas exquis avec des ingrédients frais. Prêt à travailler dur. Passion pour les rencontres avec de nouvelles personnes et l'élaboration de repas somptueux pour les gastronomes.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Cuisinier polyvalent, 06/2021 - 09/2021

Pasta Ino - Agadir - Stage

- Préparation des plats en respectant les recettes et les fiches techniques afin d'obtenir des résultats de qualité homogène.

Cuisinier, 11/2019 - 03/2020

Kenzi Europa - Agadir - Stage

- Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [\[Aliment\]](#).

FORMATION

2020 Diplôme Technicien en Cuisine

INSTITUT SPECIALISE DE TECHNOLOGIE EN HOTELLERIE ET DE
TOURISME FOUNTY AGADIR

2019 Première année Technicien

INSTITUT SPECIALISE DE TECHNOLOGIE EN HOTELLERIE ET DE
TOURISME FOUNTY AGADIR

Baccalauréat : Sciences humains

LYCEE MOHAMED SIX TALIOUINE

CENTRES D'INTÉRÊT

INTÉRÊTS , Lecture, musique, Voyage, Sport, Natation , Cuisine