**CURRICULUM VITAE**

Nom : NECHAT

Prénom : Mohamed

Adresse : cité mouloud Feraoun - 64 log – Ain beniane chez MEDJAHED Abdelkader

Situation Familiale : Marié

Date et lieu de Naissance : présumé 1965 a EL-biar Alger

TEL : 0561 052 651

Nationalité : Algérienne

E-mail : as7\_2020@yahoo.fr

**Etudes :**

3 année moyenne .

Permis de conduire catégorie B .

**Formation :**

* Commis de suite (1982) en poste jusqu’a 1988

Expérience Professionnel

* Cuisinier au réstaurent Le Jardin Violet a MAKAME CHAHID (1988-1990)
* Cuisinier au port d’Alger Société ERENAV (1990/1994)
* Chef de Partie a EURESTE CATRING (1996/1998)
* Chef de Cuisine niv 4 BECHTEL International (1998/2001)
* Chef de Cuisine a MULTICATERING (2001/2003)
* Chef de Production ACS (2003/2005)
* Chef de Production BAGUEL/BP (2005/2007)
* Chef de Cuisines a Multi catering GTFT Siege (2007/2015)
* Chef de Production avec BAYAT CATERING ANADARCOT Chantier(2015/2019) CHEF DE PRODUCTIONS OURHOUD CHEF 2019 CHEF PRODUCTION INTERIMECHEF EXCUTIF BP AINA MENASSE2020 Chef exécutifs chez Cepetal 2022 teguemoutourine
*

**Connaissance Professionnel**

* Bonne Connaissance de la gastronomie Française
* Repas VIP
* CUISINE ORIENTALE
* BONNE CONNAISSANCE CUISINE DU MODE
* Banquet debout et assis
* Très bonne Connaissance de la Boucherie et Poisson
* Bonne Connaissance dans le domaine Froid et la chaine de froid
* Bonne Connaissance dans le domaine Charcuterie
* Bonne Connaissance HSE
* Esprit d’équipe

**Langues :**

* Arabe : Très bien parlé et écris
* Français : très bien parlé et écris
* Anglais : moyen

**Divers :**

Travaille à plein temps

Ayant le sens de responsabilité

Aptitude au travail en équipe

Sens de l’organisation

Moyenne maitrise des outils bureautiques et de l’in