



TOUALI Mohamed

_ Date de naissance. 08/04/1992

_ Ville-Pays ; Maroc

_ Tél:+212617290351

_ E-mail ; simotouali@outlook.com

_ LinkedIn : mohamed touali

COMPETENCES

- préparer confectionner et dresser des plats
- Vérifier les plats goûts; qualité
- Capacité de travailler seul et équipe et occupé tous les poste en cuisine
- Organiser et entretenir le poste de travail et équipement
- connaissances en cuisine : marocain française italienne et espagnole

- Logiciels maîtrisés:
Excel, PowerPoint,
Word, Photoshop.

- Connaissances en:
Comptabilité et Gestion

• Arabe: maternelle
• Français : très bien
• Espagnole : bien
• Anglais: bien
• Allemand: moyenne

FORMATIONS

➤ 2014 Diplôme ; technicienne hôtelier : option cuisine
Saidia.MAROC ITHT instituts technologie hôtelier et tourisme

➤ 2011 niveaux baccalauréat à la science économie générale
TAZA .MAROC lycée technique

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Du 01/01/2017 jusqu'à l'instant chef et responsable de cuisine dans un restaurant marocaine Méditerranéenne au Tanger (RIF KEBDANI)
- DU 01/07/2016 Au 31/11/2016 Contrat du travaille duré déterminée à l'hôtel BE LIVE SAIDAI 5*. (Demi-chef de partie)
- Du 18/03/2015 Au 31/06/2016 Contrat du travaille duré déterminée à l'hôtel BE LIVE SAIDAI 5*. (cuisinier et responsable de poste)
- Du 17/12/2014 Au 25/01/2015. Travaillé comme pizzaïolo à Sté Riham complexe TAIBA. À Marrakech
- Du 01/06/2014 Au 31/08/14: Contrat de travail durée déterminée à l'hôtel Grand BE LIVESaidia 5* Service cuisine (commis de cuisine chaude)
- Du 05/05/2014 Au 16/05/14: Extra à hôtel Grand BE LIVE Saidia 5* service cuisine
- Du 24/03/2014 Au 04/05/14: Stage à hôtel grand BE LIVE Saïdia 5* service Cuisine
- Du 15/02/2014 Au 19/02/14: Extra à hôtel ATLAL 3* service cuisine

Du 26/05/2013 Au 11/06/13: Stage à hôtel grand BE LIVE Saidia 5* service Restaurant

CENTRES D'INTERETS

Lecture ; voyages ; musique ; cuisine du monde ;