

Ramdane Tagzirt

+213-661-744620

tagzirtramdane9@gmail.com

Boudjima, Tizi-Ouzou, Algérie, 15031

SOMMAIRE

Je suis TAGZIRT Ramdane, cuisinier de 37 ans et de nationalité algérienne. Diplômé en tant que Technicien Supérieur en Hôtellerie, spécialité Cuisinier, en 2013, j'ai accumulé 10 ans d'expérience dans ce domaine. Actuellement, je travaille comme Cuisinier à la SARL MULTI CATERING ALGERIA depuis 2020, après avoir occupé le même poste à la SPA ALGERIE LIGABUE CATERING de 2014 à 2020.

EXPÉRIENCE DE TRAVAIL

CUISINIER

SARL Multi Catering Algérie • Hassi-Messaoud, Algérie

oct. 2020 - Aujourd'hui

En tant que cuisinier, je suis chargé de la préparation, de la cuisson et de la présentation des plats dans un environnement professionnel de cuisine. Mes tâches principales consistent à planifier les menus, sélectionner les ingrédients, préparer les aliments, cuire selon les normes de sécurité alimentaire, créer de nouvelles recettes et organiser la cuisine pour garantir un flux de travail efficace.

CUISINIER

SPA Algérie Ligabue Catering • Hassi-Messaoud, Algérie

avr. 2014 - oct. 2020

Mon rôle consiste à préparer, cuire et présenter des plats dans un cadre professionnel. Je suis chargé de planifier les menus, de sélectionner les ingrédients, de préparer les aliments et de veiller au respect des normes de sécurité alimentaire.

FORMATION

Technicien supérieur CUISINIER

Institut National d'hôtelière et de tourisme • TIZI-OUZOU, Algérie

sept. 2011 - juin 2013

Le diplôme de Technicien Supérieur en Cuisine offre une formation complète dans le domaine de la gastronomie et de la cuisine. Les étudiants acquièrent des compétences variées telles que la préparation des aliments, les techniques de cuisson, la gestion des stocks, et le respect des normes d'hygiène.

COMPÉTENCES

- **Créativité culinaire** : Capacité à créer de nouvelles recettes, à expérimenter avec les ingrédients et à proposer des plats innovants
- **Gestion des stocks** : Gestion efficace des stocks d'ingrédients, y compris la commande, le stockage et le contrôle des niveaux d'inventaire.
- **Respect des normes d'hygiène** : Application stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la qualité et la salubrité des aliments.
- **Organisation du travail** : Capacité à planifier et à organiser les tâches dans une cuisine professionnelle pour assurer un flux de travail efficace.
- **Gestion du stress** : Aptitude à travailler sous pression et à gérer les périodes de forte activité tout en maintenant des normes élevées de qualité.
- **Travail d'équipe** : Collaboration avec d'autres membres du personnel de cuisine pour assurer un service cohérent et harmonieux.
- **Service client** : Fourniture d'un service clientèle de qualité en répondant aux demandes spécifiques des clients et en garantissant leur satisfaction.
- **Adaptabilité** : Capacité à s'adapter aux changements de menu, aux demandes de dernière minute et aux contraintes du service.
- **Création de menus** : Participation à la conception et à la création de menus équilibrés et attrayants en fonction des saisons, des préférences des clients.

TITRES DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- TECHNICIEN SUPERIEUR EN HOTELLERIE SPECIALITE CUISINIER

LANGUES

- Français : Très bien
- Anglais : Moyen
- Arabe: Très bien
- Kabyle : Langue Maternelle