

KTARI Aymen



☎ 661261001

✉ Ktari81@yahoo.it

🏠 4, rue de la Colline L-3911 Mondercange

Italien, marié

📅 Né le 26/10/1981

Permis B et voiture personnelle

LANGUES

Italien

Arabe

Français

COMPÉTENCES

- Réaliser des plats dans le respect des normes d'hygiène.
- Elaborer un menu en suivant la saisonnalité des produits
- Gestion de l'inventaire.
- Négociateur compétent.
- Respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité en restauration.
- Capacité d'organiser et de diriger le travail en équipe.
- Autonomie.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Bénévolat
- Randonné en famille
- Voyage en sac à dos

PROFIL

Chef cuisinier organisé et résistant au stress, je suis doté d'une expérience de 21 ans en restauration qui m'a permis de développer mes capacités de création culinaire ainsi que de gestion d'équipe lors de grands services. J'ai également suivi des formations de qualité pour mieux aborder mes responsabilités et les fonctions que j'occupe.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Chef de cuisine

Hotel-restaurant Bivius, Strassen Luxembourg | Octobre 2016 –Mai 2024

- Garantir le respect des règles d'hygiène.
- Préparation du tableau des allergènes.
- Enregistrement des températures de stockage.
- Elaboration de la carte du restaurant en fonction des saisons.
- Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- Gestion des stocks et des prises de commandes chez les fournisseurs.
- Coordination de toute l'équipe de cuisine.
- Apprentissage délivré aux commis et aux nouveaux employés.
- **Préparation des ingrédients et de la pâte à pizza.**
- **Cuisson des pizzas.**

Chef de cuisine

Hotel-restaurant Italia, Luxembourg | Mars 2016 –Septembre 2016

- Garantir le respect des règles d'hygiène.
- Préparation du tableau des allergènes.
- Enregistrement des températures de stockage.
- Elaboration de la carte du restaurant en fonction des saisons.
- Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- Gestion des stocks et des prises de commandes chez les fournisseurs.
- Coordination de toute l'équipe de cuisine.
- Apprentissage délivré aux commis et aux nouveaux employés.

Chef de partie

Restaurant Remo, Londres | décembre 2015 –Février 2016

- Préparation des pâtes faits maison.
- Préparer les plats selon les instructions du chef de cuisine.

Chef de cuisine **Trattoria Il Bocconcino, Rome** | décembre 2009 – Octobre 2015

- Garantir le respect des règles d'hygiène.
- Préparation du tableau des allergènes.
- Enregistrement des températures de stockage.
- Elaboration de la carte du restaurant en fonction des saisons.
- Contrôler la réalisation, la qualité et l'envoi des plats, dans la conformité des fiches techniques.
- Gestion des stocks et des prises de commandes chez les fournisseurs.
- Coordination de toute l'équipe de cuisine.
- Apprentissage délivré aux commis et aux nouveaux employés.

Chef de partie **Restaurant La trattoria Da Chef Flippo La Mantia, Rome**
janvier 2007 – novembre 2009

- Préparer les plats selon les instructions du chef de cuisine.
- Coordonner avec les autres membres d'équipe pour assurer le service.
- Nettoyer les ustensiles et les équipements de cuisine

Chef de partie **Restaurant Girarrosto Toscano, Rome** | janvier 2006 – décembre 2006

- Préparer les plats selon les instructions du chef de cuisine.
- Préparation des viandes et des poissons.

Aide cuisinier **Restaurant Lafattoria, Rome** | février 2003 – décembre 2005

- Mise en place des zones de travail des ustensiles et des équipements.
- Mesurer les ingrédients et assaisonnements à utiliser en cuisine.
- Etiqueter et ranger tous les ingrédients pour qu'ils soient organisés et facilement accessibles.
- Assurer que les nourritures et les autres produits sont correctement rangés.

FORMATION

HACCP, Luxembourg 2019

HACCP, Italie 2015

HACCP, Italie 2012

Certificat de participation-technicien en prévention, Italie 2011

Certificat de gestion des premiers secours, Italie 2011

Certificat – Représentant à la sécurité des travailleurs, Italie 2011

Certificat de participation-Cours de perfectionnement en glaces et pâtisseries, Italie 2008

Certificat de qualification professionnelle en chef d'hôtel avec la collaboration de l'academie nationale de l'hôtellerie italienne, Italie 2006