**Mostafa IDRISSI**

7386, boulevard Pie IX, apt.4, Montréal (Québec) H2A 2G8

**514 758-9064/****idrissi2107@gmail.com**

**Sommaire des Compétences**

* 7 ans d’expérience dans la restauration collective
* Formation en techniques de gestion hôtelière et de la restauration
* Connaissances des standards et mesures d’hygiène et de la sécurité alimentaire
* Excellentes aptitudes au service à la clientèle
* Gestion des priorités et des délais et débrouillardise
* Facilité à travailler en équipe et rapidité d'exécution
* Capacité de travailler sous pression
* Maîtrise de Word et Excel
* Langues : Français, anglais de base et notions d’espagnol

**Expériences professionnelles**

**Préposé au service alimentaires Septembre-Aujourd’hui**

*Compass Canada*

 - Préparation des sandwichs et service au comptoir

 - Service aux clients

 - Entretien de la cuisine et du restaurant

**Chargé de production 2013 – 2017**

*Sodexo Pass Maroc*

* + Accueillir les clients et définir leurs besoins en ticket restaurant
	+ Saisir les commandes dans le système informatisé
	+ Contrôler la qualité la production
	+ Assurer le recouvrement des factures non payées à l’échéance

**Assistant Gérant 2012 – 2013**

*Sodexo Maroc*

* + Aider le gérant à superviser les activités de restauration
	+ Former, perfectionner et diriger une équipe
	+ Surveiller et organiser les commandes
	+ Assurer la facturation et effectuer des tâches administratives
	+ Veiller et contrôler l’application des normes de sécurité, d’hygiène et de salubrité alimentaires

**Magasinier** **2011 – 2012**

*Sodexo Maroc*

* + Préparer les commandes pour réapprovisionner le restaurant
	+ Traiter les demandes reçues et distribuer les produits aux différents locaux
	+ Tenir à jour l’enregistrement des commandes du système informatisé
	+ Gérer les inventaires et les stocks

**Préposé aux services alimentaires 2010 – 2011**

*Sodexo Maroc*

* + Servir les aliments aux clients, au comptoir ou à la table de buffet
	+ Assurer un bon service à la clientèle
	+ Tenir la caisse
	+ Utiliser de l'équipement pour préparer des boissons chaudes
	+ Débarrasser et nettoyer les tables et les plateaux dans les salles à manger

**Commis général 2009 – 2010**

*Rahal Maître Traiteur, Maroc*

* + Mettre en place et organiser des salles pour des séminaires et des fêtes
	+ Servir les aliments et les boissons commandés
	+ Assurer un service à la clientèle de qualité

**Employé polyvalent**  **2008 – 2009**

*Pizza Hut, Maroc*

* + Prendre les commandes et servir les clients
	+ Recevoir et traiter les paiements
	+ Préparer des pizzas dans le respect des standards.
	+ S’occuper de l’entretien du restaurant et toutes autres tâches connexes

**Formation**

**Diplôme de Technicien spécialisé en Gestion hôtelière 2008**

*Institut spécialisé de l’hôtellerie et de la restauration, Maroc*

**Évaluation comparative du Québec :** DEC en Technique de Gestion hôtelière.

**Loisirs et Intérêts**

Cuisine-voyage-soccer