

**FOUAD SALTANI,  
8204,RUE ST-GÉRARD,  
MONTRÉAL, QC, H2P 2C7  
[FOUADS151@OUTLOOK.COM](mailto:FOUADS151@OUTLOOK.COM)  
514-949-5382**

Expériences professionnelles : 2010-2020 à Radio-canada avec Laliberté et Associé  
Chef de partie, traiteur banquets ,chef au restaurant Miville  
Chef remplaçant dans RPA  
Responsable de la production (2018-2020)

2010 à ce jour : cuisinier de banquets sur appel via agences

Dec 2007-2010 : Chef co- propriétaire du restaurant Mosaik  
5201 boul ST-LAURENT Mtl

Mai 1994-Dec 2007 : Casino de Montréal  
Mission générale : production et service  
Mission détaillée : responsable des banquets VIP et autres  
autres affectations  
dont la cuisine  
italienne

1992-1990 : restaurant s Le Flocon et Grain de sel

1990 -1986 : Caisse nationale de sécurité sociale Casablanca  
Maroc comme chef de cuisine

1986 -1983 : Cuisinier autonome dans différentes régions touristiques du Maroc.

## Formation

### **Diplôme | Date d'obtention**

2005 : en cours d'emploi au Casino de Montréal : attestation Phil le moment de vérité  
certificat en hygiène et salubrité du  
Ministère de l'Agriculture des pêcheries  
et de l'alimentation.  
Perfectionnement en hygiène et salubrité  
en mai 2000.

#### Autres Formations

2006 : attestation de spécialisation professionnelle : Lancement d' entreprise.

1994-1992 : Diplôme de cuisine de l'ITHQ

1983 : Diplôme de l'École Hôtelière en sciences culinaires, Fez, Maroc

1983-82-81 : Stages de formation :> Société Sonia Hôtel PLM Agadir, Maroc

> Hilton international Rabat, Maroc

> Kenlstrein Hausse (Nid d'Aigle) Berchtesgarden  
Allemagne.

Statut : aide-cuisinier tournant, commis de bar restaurant et ré  
réception

Langues : Français parlé et écrit.

Arabe courant

Anglais connu

Loisirs : voyages , cuisine, musique, sports

Fouad Saltani.