**Ben aissa Messaoudi**

Rue Saint-Bernard-144

1060-Bruxelles

GSM : (0032)487174086

Email : benaissa.messoudi@yahoo.com

EXPERIENCE PROFESSIONNELLES

**1988-2015** : Chef de cuisine pendant 27 ans dans diffèrent restaurant Italien (la cuisine fine et gastronomique)

* 1988-1993 : Second de chef chez restaurant pizzeria Marechiaro à Mantova
* 1993-1996 : Chef cuisinier chez le restaurant le Chalet Te à Mantova
* 1996-2000 : Chef de mon propre restaurant«le Malouf » à Tunis capital
* 2000-2001 : Chef cuisinier de restaurant la Bella Vita à Versailles(Paris)
* 2001-2003 : Chef cuisinier de restaurant Il Golfo Di Napoli Gambara à Mantova
* 2003-2004 : Chef cuisinier dans l’hôtel Tre Garibaldini à Mantova
* 2004-2007 : Chef cuisinier de restaurant Osteria Brolletto à Mantova
* 2007-2010 : Chef cuisinier de restaurant Marechiaro à Mantova (avec l’ancien patron)
* 2010-2011 : Chef cuisinier dans l’hôtel la Paloma à Riviera Adriatica
* 2011-2014 : chef cuisinier de restaurant et Pizzeria à Chalet le Con nuova gestion
* 2014-2015 : Chef cuisinier de restaurant l’Oro Di Napoli à overijse(Belgique)
* 2015 : Chef cuisinier de restaurant Trattoria Folla Aventura à Bruxelles

  **Mon métier comprendra notamment les tâches suivantes :**

* Gérer l’approvisionnement des ingrédients et des produits frais
* Établir une prévision des coûts
* Coordonner l’activité des cuisiniers avec les commandes en salle
* Chapeauter une équipe
* Élaborer des plats cuisinés
* Veiller au respect des normes de sécurité et d’hygiène
* Former et transmettre son savoir-faire aux apprentis
* Renouveler l’offre du menu en créant de nouvelles recettes

CONNAISSANCES LINGUISTIQUES ET ETUDE

* Italien : bonne connaissance (oral et écrit)
* Français : bonne connaissance
* Arabe : langue maternelle

Compétences & actions

* Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires
* Mettre en place une organisation de production
* Concevoir une répartition des tâches adaptée et évolutive
* Calculer des rations et produire des études de coût
* Concevoir de nouvelles méthodes et procédés
* Anticiper l'évolution des besoins et des goûts de la clientèle
* Optimiser l'utilisation des nouvelles technologies
* Superviser en même temps des activités de nature différente

 Savoir-être

* **Précision, minutie**
* **Polyvalence**
* **une bonne résistance physique**
* **Sens des responsabilités et de l'organisation**
* **Habileté manuelle**
* **Sens artistique, créativité**
* **capable de travailler dans le stress et dans l'urgence sans se laisser déborder**
* **Goût pour le travail d‘équipe**