

AHMED YASSINE

Baccouche

CHEF DE PARTIE

« Plus de trois ans d'expérience dans des hôtels de standing en Tunisie. Rigueur, créativité et passion pour une cuisine qui sublime arômes et textures. » **Disponible immédiatement — Mobile internationalement.**

CONTACT

TÉL
+216 54 265 538

EMAIL
ahmedyassinebaccouch
@gmail.com

LOCALISATION
Zarzis, Djerba — Tunisie
Mobile internationalement

ÉTAT CIVIL
03/09/2003 · Tunisienne
Permis B

LANGUES

- Arabe ●●●●●
- Français ●●●●○
- Anglais ●●●○○
- Allemand ●○○○○

SAVOIR-FAIRE

- **HACCP** — Hygiène & sécurité
- **Cuissons** — Techniques précises
- **Dressage** — Créatif & soigné
- **Pâtisserie** — Bases solides
- **Leadership** — Encadrement commis
- **Découpe** — Viandes & poissons
- **Fleurs comestibles** — Décoration créative
- **Gestion** — Stocks & températures

Expérience

Stagiaire — Stage BTS Final RÉCENT — *avr. – mai 2026*
Grand Casino de Djerba · Sidi Mehrez, Djerba
Stage de fin de BTS dans un établissement de prestige. Services, mise en place et application des standards de l'enseigne.

Stagiaire cuisine — *déc. 2025 – janv. 2026*
Grand Casino de Djerba · Sidi Mehrez, Djerba
Application des techniques professionnelles et normes d'hygiène en milieu haut de gamme.

Stagiaire cuisine — *juin – août 2025*
Hôtel Odyssée Thalasso & Spa · Zarzis
Réception marchandises, stockage chambre froide, mise en place, cuissons, sauces, dressage soigné et application rigoureuse des procédures HACCP.

Stagiaire cuisine — *déc. 2024*
Hôtel Marhaba Royal Salem 4★ · Sousse
Mise en place et services dans un environnement 4 étoiles haut de gamme.

Cuisinier — Contrat intérimaire — *juin – juil. 2024*
Hôtel Zita Beach Resort 4★ · Zarzis
Élaboration des menus, préparation et dressage de plats variés. Communication avec la salle. Encadrement des commis.

Stagiaire cuisine — *avr. 2024*
Hôtel Odyssée Thalasso & Spa · Zarzis
Contrôle des températures, mise en place, exécution des plats selon les recettes.

Stagiaire cuisine — *déc. 2023*
Hôtel TUI BLUE Palm Beach Palace · Djerba
Application HACCP, élaboration de plats valorisant arômes et textures, contrôle qualité.

Stagiaire cuisine — *juil. – sept. 2023*
Hôtel Odyssée Thalasso & Spa · Zarzis
Réception et contrôle marchandises, cuissons, sauces et dressage soigné.

Stagiaire cuisine — *déc. 2022 – janv. 2023*
Hôtel Odyssée Thalasso & Spa · Zarzis
Communication avec la brigade, normes d'hygiène, ajustement selon retours clients.

Stagiaire cuisine — *mai – août 2022*
Hôtel Zita Beach Resort 4★ · Zarzis
Préparation des ingrédients, garnitures, sauces et entretien des postes de travail.

Formation

BTS Cuisine — *sept. 2024 – août 2026*
IFMT · Sousse El Kantaoui

BTP Cuisine — Technicien — *sept. 2022 – juin 2024*
IFMT · Djerba
MENTION EXCELLENT

CAP Cuisine & Pâtisserie — *oct. 2021 – août 2022*
IFMT · Djerba
MENTION TRÈS BIEN

QUELQUES RÉALISATIONS




