

Khalil Aznag
Address: Maroc , Marrakech
Tel: +212680928731
Email: khalilag79@gmail.com
LinkedIn: linkedin.com/in/khalil-aznag-8b02a6216

Cher Responsable de Recrutement,

Je vous remercie sincèrement de considérer ma candidature. Je suis extrêmement enthousiaste à l'idée de travailler avec vous, et je considère votre établissement comme un lieu idéal pour réaliser ma passion pour la gastronomie et l'innovation culinaire.

J'ai travaillé dans divers environnements culinaires, où j'ai démontré ma capacité à gérer les opérations de cuisine, préparer une variété de plats et garantir des normes de qualité élevées. Ma passion pour la cuisine et mon désir ardent de travailler avec vous me poussent à offrir le meilleur de moi-même.

Vous trouverez en pièce jointe mon CV qui détaille mes expériences et compétences. Je suis impatient de discuter plus en détail de la manière dont je pourrais contribuer au succès de votre équipe. N'hésitez pas à me contacter pour toute information complémentaire ou pour organiser un entretien.

Je vous remercie encore pour votre attention et je me réjouis de l'opportunité de vous parler bientôt.

Aznag Khalil



AZNAG

Contactez moi

Profil social



[linkedin.com/in/khalil-aznag-8b02a6216](https://www.linkedin.com/in/khalil-aznag-8b02a6216)

Autre info

Les compétences

- ✓ **Sens de la Responsabilité** : Collaborer avec l'équipe de soins lorsqu'un résident présente des particularités au niveau de l'alimentation (allergies, difficulté à avaler, régime sans sel, etc.).
- ✓ **Propreté** : Nettoyer le matériel, les outils, et la surface de travail à la fin de chaque service.
- ✓ **Adaptabilité** : Capable de s'adapter à différents styles de cuisine et de gérer les demandes spécifiques des clients.
- ✓ **Passion pour l'Innovation**



À propos de moi

Khalil Aznag

Chef cuisinier passionné avec plus de 6 ans d'expérience dans la restauration et l'hôtellerie.

Spécialisé dans les cuisines marocaine, française et italienne, je maîtrise la préparation, l'organisation et la gestion des opérations culinaires dans le respect des normes de qualité et d'hygiène.

Titulaire d'un diplôme en techniques culinaires, j'ai acquis une solide expérience au sein d'établissements hôteliers de haut standing, où j'ai développé mes compétences en gastronomie, en gestion d'équipe et en service de qualité.

Rigoureux, créatif et doté d'un excellent sens de l'organisation, je sais travailler efficacement sous pression tout en maintenant un haut niveau d'exigence. Mon objectif est de contribuer au succès d'un établissement en offrant une expérience culinaire remarquable et en poursuivant mon développement professionnel



17/05/2025 -
03/11/2025

Expérience

Chef de Partie au Restaurant La Bohème à Québec, Canada |

- ✓ Diriger les opérations de la cuisine en binôme et assurer le remplacement complet du Chef de cuisine.
- ✓ Superviser la fabrication, le dressage haute précision et l'envoi des assiettes lors des services à haut flux.
- ✓ Gérer l'approvisionnement, le contrôle qualité et le stockage optimal des marchandises.

Culinaire :Recherche constante de nouvelles saveurs, techniques et tendances pour offrir une expérience gastronomique unique.

Les langues

français
anglais
arabe langue maternelle

01/03/2024 -
01/05/2025

Chef De Cuisine au Restaurant Français MB
à Marrakech |

- ✓ Concevoir et tester des recettes innovantes pour enrichir la carte du restaurant.
- ✓ Recruter, former, encadrer et planifier le travail d'une brigade de cuisine.
- Gérer les stocks, l'inventaire et optimiser le coût des matières premières (Food Cost).
- ✓ Garantir la conformité absolue aux normes d'hygiène, de santé et de sécurité.
- ✓ Coordonner le travail entre les différentes sections et traiter les retours clients pour une amélioration continue.

04/12/2023 -
28/02/2024

Sous-chef de cuisine au restaurant français
La Collégiale à Marrakech |

- ✓ Secondier le chef dans la création des sauces mères, bouillons et cuissons techniques (four, friture, basse température).
- ✓ Superviser le dressage artistique des plats pour garantir un visuel irréprochable.
- ✓ Organiser l'agencement de la cuisine, surveiller l'état des stocks et assister la brigade selon les besoins du service.

08/07/2021 -
01/12/2023

Sous-Chef de Cuisine au Restaurant
Manuella à Marrakech |

- ✓ Assurer la continuité du service en remplaçant le chef lors de ses repos.
- ✓Superviser la mise en place globale (découpe, parage des viandes et légumes).
- ✓ Contrôler la conformité de la réception des marchandises.

01/02/2020 -
03/05/2021

Demi-Chef de Partie chez Hôtel Domaine
des Remparts 5* à Marrakech |

- ✓ Responsable de la préparation des banquets et buffets froids/chauds (soupes, entrées, plats principaux).
- ✓Soutien actif aux chefs de partie pour maintenir la cadence et la régularité des envois.

01/02/2019 -
01/02/2020

Commis de Cuisine Chez Hôtel Domaine
des Remparts 5*
|

- ✓ Apprentissage de l'étiquette gastronomique et

rigueur des palaces. ✓ Réalisation minutieuse des mises en place et maintien de l'organisation du poste de travail.



Éducation

| Diplôme de Technicien en Cuisine – ISTA Marrakech (OFPPT)

| Formation en Hygiène et Salubrité Alimentaire

|