



Pastry Chef & Baker

MUSTAPHA

Chef Pâtissier



Madrid, Spain · Madrid, Espagne

PROFESSIONAL PROFILE / PROFIL PROFESSIONNEL

EN: Experienced pastry chef with over 20 years in high-end hotels, industrial bakeries and independent pastry shops across Morocco, Spain and France. Expertise in classical and contemporary French pastry, production management, team leadership and product development.

FR: Chef pâtissier expérimenté avec plus de 20 ans d'expérience dans des hôtels haut de gamme, des boulangeries industrielles et des pâtisseries indépendantes au Maroc, en Espagne et en France. Expertise en pâtisserie française classique et contemporaine, gestion de production, leadership d'équipe et développement de produits.

PROFESSIONAL EXPERIENCE / EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Manager / Partner – Pastry & Bakery

Gérant / Associé – Boulangerie-Pâtisserie

Maison Raoul, Oporto Carabanchel, Madrid, Spain / Espagne

September 2019 – June 2024 · Septembre 2019 – Juin 2024

- Managed daily operations of the bakery and pastry shop as partner and head of production.
- Oversaw product quality, staff coordination, inventory and customer service.
- *Gestion quotidienne de la boulangerie-pâtisserie en tant qu'associé et responsable de production.*
- *Supervision de la qualité des produits, coordination du personnel, stocks et service client.*

Head Pastry Chef

Chef Pâtissier

Chasse Royale Bakery & Pastry Shop, Lemanes, France

July 2015 – August 2019 · Juillet 2015 – Août 2019

- Led the pastry department, creating cakes, viennoiserie and desserts.
- Maintained high standards of presentation and consistency in a busy retail bakery.
- *Direction du département pâtisserie : création de gâteaux, viennoiseries et desserts.*
- *Maintien d'un haut niveau de présentation et de constance dans une pâtisserie de détail.*

Head Pastry Chef

Chef Pâtissier

Quatre Chemins Bakery, Orly (Paris), France

November 2011 – June 2015 · Novembre 2011 – Juin 2015

- Responsible for the full pastry production line in a high-volume bakery near Paris.
- Developed seasonal products and ensured efficient workflow and quality control.
- *Responsable de la ligne complète de production pâtisserie dans une boulangerie à fort volume près de Paris.*
- *Développement de produits saisonniers, optimisation des flux et contrôle qualité.*

Pastry Chef

Pâtissier

Altuna y Tolosa – Semi-industrial Bakery & Pastry, San Sebastián (Donostia), Spain

January 2007 – August 2011 · Janvier 2007 – Août 2011

- Produced a broad range of pastries and bakery goods in a semi-industrial setting.
- *Production d'une large gamme de pâtisseries et produits de boulangerie en environnement semi-industriel.*

Kitchen Assistant

Aide de Cuisine

VIPS Restaurant, Majadahonda, Madrid, Spain / Espagne

April 2006 – December 2006 · Avril 2006 – Décembre 2006

- Supported kitchen operations in a busy restaurant environment.
- *Soutien aux opérations de cuisine dans un restaurant à fort passage.*

Pastry Station Chef (Jefe de Partida)

Chef de Partie Pâtisserie

Hotel Riu Tikida Dunas 4*, Agadir, Morocco / Maroc

April 2004 – April 2006 · Avril 2004 – Avril 2006

- Supervised the pastry station in a 4-star resort hotel for restaurant and banquet services.
- *Supervision de la partie pâtisserie dans un hôtel resort 4 étoiles pour restaurant et banquets.*

Pastry Commis

Commis de Pâtisserie

Hotel Riu Tikida Beach 4*, Agadir, Morocco / Maroc

July 2002 – March 2004 · Juillet 2002 – Mars 2004

- Started professional career in a 4-star hotel pastry kitchen, learning classical techniques.
- *Début de carrière professionnelle dans une cuisine pâtisserie d'hôtel 4 étoiles, apprentissage des techniques classiques.*

EDUCATION / FORMATION

Diploma in Pastry Arts (Técnico en Pastelería)

Diplôme de Technicien en Pâtisserie

School of Tourism and Hospitality (Escuela de Turismo y Restauración), Agadir, Morocco / Maroc

ADDITIONAL INFORMATION / INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Food Handler Certificate / Certificat de Manipulation des Aliments
- Driving Licence Category B – Own vehicle / Permis de conduire catégorie B – Véhicule personnel

SELECTED CREATIONS / CRÉATIONS SÉLECTIONNÉES

Examples of pastry work · Exemples de réalisations pâtisseries



References available upon request · Références disponibles sur demande