**CURRICULUM VITAE**

|  |
| --- |
| **ETAT CIVIL**  **Nom : Ben Slama**  **Prénom : Mohammed Ramzy**  **Date et lieu de naissance : 10 Mars 1977 à Sousse**  **Situation familiale : Marié**  **Adresse mail : Benslamaramzy@yahoo.fr**  **Téléphone : + 216 99 341 889 /+216 24 287 057** |

|  |
| --- |
| **ETUDES ACCOMPLIES**  **Du 01/09/1990 au 30/06/1992 Lycée Pierre Mandés France.**  **Du 01/10/1993 au 31/07/1995 Formation en informatique.**  **Du 01/01/1992 au 31/ 12/1996 Cours d’Anglais au British Council.**  **Du 01/10/1996 au 31/07/1998 Formation à l’Institut Méditerranéen de Tourisme (IMT)** |

|  |
| --- |
| **STAGES DE FORMATION**  **Du 20/12/1996 au 05/01/1997 Stage à l’Hôtel Palm Marina (Sousse)**  Initiation à la cuisine buffet – règles d’hygiène -gestion de stock, etc …  **Du 01/07/1997 au 02/08/1997 Stage à l’Hôtel l’International (Tunis)**  **Du 01/06/1997 au 30/06/1997 Stage à l’Hôtel le Belvédère (Tunis)**  **Du 20/02/1998 au 05/03/1998 Stage au Club Med (Jerba)**  Show cooking – Initiation au buffet  **Du 15/06/1998 au 15/09/1998 Stage au service Catering Tunis Air**  Cuisine rapide pour passagers – règles d’hygiène |

|  |
| --- |
| **DIPLOMES OBTENUS**  **\* Deux Diplômes d’Anglais (British Council) (1992/1996)**  **\* Diplôme d’Anglais de l’Université de Nottingham (session d’été)**  **\* Certificat d’Aptitude Professionnelle en Informatique et gestion (1993/1995)**  **\* Certificat d’Aptitude professionnelle en cuisine (CAP) (1996/ 1997)**  **\* Brevet Technicien Professionnel en cuisine (BTP) (1997/1998)** |

|  |
| --- |
| **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**  **Du 15/01/1999 au 30/04/1999 Hôtel Abou Nawas Tunis**  Réalisation des cuissons et assaisonnement en fonction des fiches techniques définies  Règles d'hygiène en vigueur dans le secteur production.  Protocole de nettoyage et de désinfection.  **\*Du 01/07/1999 au 01/06/2000 Hôtel Le Palace Gammarth**  Show cooking  Garde manger  Préparation de buffet cuisine centrale et cuisine du personnel  Découpage des grandes pièces en salles (agneau, poisson, etc …)  **\*Du 01/07/2000 au 30/09/2000 Baguette et Techno Catering**  Service catering  Préparation de repas en grande quantité pour distribution dans les points de vente  **\*Du 01/08/2001 au 31/03/2006 Gérant Cafeteria/Fast food**  Gestion de la comptabilité  Gestion de stockage  Gestion personnel  **\*Du 01/06/2006 - 01/12/2007 Hôtel Golden Tulip Gammarth**  Préparation de cocktail dînatoire – réception - mariage –évènement  Cuisine du restaurant à la carte  **\*01/01/2008 to the 01/08/2008 Clinique St Augustin**  Service catering  Cuisine diététique pour malade  **01/11/2008 jusqu’à présent Chef (Restaurant à l’ariana)**  Ouverture de restaurant  Réalisation d’une carte  Gestion du stock  Fiche techniques des différentes recettes |

|  |
| --- |
| **LANGUES ET COMPETENCES BUREAUTIQUES**  **Arabe Français Anglais**  **Logiciels maitrisées : Word, Excel, power point et internet.** |