**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 définiesRègles 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.**  |