




# Selim BLILI

Passionné de cuisine depuis mon plus jeune âge. J'ai pu au fil du temps me former dans le domaine et acquérir quelques années d'expériences en qualité de commis et d'aide cuisine.



 07 66 75 26 54

 bliliselim@gmail.com

 7 Rue Marechal Leclerc  
21000 Dijon

 Permis B

## SAVOIR ÊTRE

- Sens du contact
- Facilité d'expression
- Dynamisme et réactivité
- Sens du relationnel accru
- Goût pour le travail d'équipe

## SAVOIR FAIRE

- Accueil clients
- Connaissance des techniques de vente
- Technique de production culinaire
- Gestion des stocks et des produits
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## LANGUES

- Français (langue maternelle)
- Arabe (langue maternelle)
- Anglais américain (niveau B2)

## Expériences professionnelles

### Plonge - Restaurant du personnel - Mairie de -Dijon ( Août 2022 à maintenant)

- Respect des règles d'hygiène et sécurité
- Nettoyage des locaux
- Nettoyage chambre froide
- Mise en place des condiments et rechargement des boissons
- Inventaire produits d'entretien
- Réception, contrôle et répartition du linge
- Vérification de tous les distributeurs

### Commis de cuisine - Hôtel Ibis Foch Gare (Dijon) 2018

- Respect des recettes emblématiques
- Dressage entre tradition et contemporanéité
- Connaissance des accords entre mets et vins

### Commis de cuisine Restaurant le Golf Parrainé par le Chef Michel Mehdi (Gammarth - Tunisie) 2017

- Spécialisé dans le poisson
- Cuisine du monde pour une clientèle variée et nombreuse

### Cuisinier - 2013 Restaurant Le Temple

- Création de nouveaux plats pour enrichir la carte
- Travail avec des produit de saisons
- Direction de l'équipe de cuisine dans le respect du timing.

## HOBBIES

- Cuisine
- Animation de soirée
- Voyages
- Sports nautiques

## FORMATION SCOLAIRE

- BTP en cuisine  
Ecole de Cuisine de Bizerte (Tunisie 2013)
- Formation en Hypnothérapie à l'école international Psynapse 2021-2022