



✉ d.bessem86@gmail.com
🏠 Paris (75008)
📅 Né le 02/02/1986
🌐 <http://abidbessem1986.fr/>
🇹🇳 Tunisien
📍 Norvège
Suisse
Canada
Qatar
Saudi Arabia
☎ 054 003 0762
👪 Marié

Langues

Français

Progress bar

Arabe

Progress bar

> Diplôme de compétence en langue Arabe organisé par l'éducation nationale : 10/100

Anglais

Progress bar

> TOEFL : 7/120

Atouts

Total concentration

Progress bar

Pressure tolerance

Progress bar

Un de vos atouts

Un autre atout

Utilisez votre personnalité pour le mettre en avant

Références

A
Restauration , Hôtellerie
tourisme
d.bessem86@gmail.com

Julia Tutrice

Professeure agrégée, École
julia@example.com

Bessem ABID

Executive chef/chef de partie

European restaurant official and supervisor Preparing and creating new dishes and recipes for the kitchen Training and processing the menu

Diplômes et Formations

European cooking

De septembre 2007 à juin 2009

[Higher Institute of Hotels and Tourism](#) Tunis sousse

I got a high witness for European cooking from the Institute of Hotels and International Tourism

Nom de la formation

2018 [Nom du lycée](#) Ville

- Spécialités
- Mentions spéciales ou classement

Expériences professionnelles

Gérant de restaurant

De septembre 2023 à juin 2024 [Pizza map](#) Arabia saudi

Opening and supervising an Italian restaurant

Executive chef

D'octobre 2022 à juillet 2023 [Seenor company](#) Hasa, MD, Saudi Arabia

Chef de partie

De novembre 2021 à mai 2022 [Salad and more](#) Hasa, MD, Saudi Arabia

Head chef

De juin 2021 à octobre 2021 [Mercure hôtel](#) Khobar, SH, Saudi Arabia

Equipping a European restaurant

Executive chef

D'octobre 2020 à avril 2021 [Stinora longe](#) Mecca, MK, Saudi Arabia

Opening a restaurant and café, preparing the menu, training the staff and general supervision

Chef de cuisine

De janvier 2015 à juin 2019 [Iforno restaurant](#) Sousse, SS, Tunisia

Chef de partie

De septembre 2019 à décembre 2019

[Trio restaurant café](#) Khobar, SH, Saudi Arabia

Compétences

Restauration hôtellerie professionnel

Progress bar

Cooking and innovation of new recipes and dishes General supervision of the kitchen and staff Preparation of any European menu

Une compétence

Détails de vos expériences relatives à cette compétence

Une autre compétence

Vous pouvez détailler. Ou pas pour l'aborder en détail pendant l'entretien