



HASSIBA MIROUS

Chef de fabrication traiteur

- hassiba.mirous@yahoo.com
- Paris 75017
- 07 85 12 19 24

Compétences

Gestion d'équipes et gestion des commandes

Planification de la production

Surveillance de la qualité de la production

Relations avec le fournisseur

Gestion des stocks

Cuisine française et cuisines du monde

Langues

Français

Arabe

Atouts

Travailler en équipe

Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Centres d'intérêt

Passionnée de pâtisserie orientale. Lecture d'ouvrages de cuisine et de psychologie.

Passionnée par l'art culinaire et la gestion d'équipes, je pilote avec rigueur la production traiteur pour garantir qualité et respect des délais. Forte d'une expérience en management et en optimisation des process, j'allie créativité et organisation pour satisfaire les exigences clients. Mon engagement : excellence, hygiène et innovation au cœur de chaque fabrication.

Expériences professionnelles

- **Chef de fabrication traiteur**

De février 2011 à mars 2025 [Un monde gourmand Association d'insertion](#) Paris 75002

Réaliser des pièces cocktails sucrées et salées, ainsi que des plateaux repas variés (végétariens, viandes, poissons).

Préparer des plats en utilisant les produits de saison

Gérer une équipe : organisation du planning de production, coordination des tâches et suivi de la performance.

Superviser les achats et commandes de matières premières, ainsi que la gestion du packaging, en optimisant les coûts et la qualité

- **Employée de restauration collective**

De juin 2009 à juillet 2009 - [Clinique Mont-Louis](#) 75011

- **Commis de cuisine**

D'avril 2009 à mai 2009 - [Le petit Marguery](#) Paris 75013

- **Commis de cuisine**

De janvier 2008 à juillet 2008 - [La table de Cana](#) Gennevilliers

- **Aide domicile (préparation des repas)**

De janvier 2006 à janvier 2008 - [Eureka](#) 75018

- **Enseignante en littérature arabe**

De janvier 2004 à janvier 2005 - [Etablissement d'enseignement](#) Gigel, Algérie

- **Inspectrice général en hygiène**

De janvier 2000 à janvier 2002 - [Services de la mairie](#), Gigel, Algérie

Diplômes et Formations

- **Certificat de compétences professionnelles de cuisine (CAP Cuisine)**

Août 2009 [AFPA de Stains](#), 93.

- **Maîtrise en biologie cellulaire et moléculaire**

Juin 1998 [Université de Constantine](#) Algérie