



# Khalid Housti

CHEF DE CUISINE INTERNATIONAL

## À PROPOS

Jeune Chef Cuisinier marocain, marié et âgé de 35 ans. Je suis ambitieux et talentueux, avec des talents en l'art culinaire français oriental et Méditerranée. Certifié HACCP, j'aspire à évoluer dans un établissement de renommée internationale qui me permet de m'épanouir tant au niveau culinaire qu'en termes d'objectifs, d'organisation, de rentabilité, et de satisfaction du client.

Résidant à Dubai

00971552828293  
 Housti-khalid@hotmail.com  
 houstikhalid@gmail.com

<https://bh.linkedin.com/pub/housti-khalid/13/ba5/8>

## LANGUES

Arabe

Français

Anglais

Espagnol

## Qualités Personnelles

Autonomie

Leadership

Esprit d'équipe

Rigoureux

Flexibilité

Organisation



## EXPÉRIENCES

### CHEF DE CUISINE

JANVIER 2012 – PRÉSENT

#### Za'abeel palace hospitalité - Dubai

Responsable de la cuisine marocaine et française pour la famille royale à Dubaï, en supervisant une équipe de plus de 500 cuisiniers. Missions:

- Créer de nouveaux plats et leurs fiches techniques.
- Élaborer des menus du buffet et de la carte.
- Réaliser tous les modes de cuisson, superviser l'ensemble de la production.
- Superviser l'ensemble des activités et contrôle des résultats.
- Contrôler la qualité de la production (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Mettre en place une organisation du travail: plannings et grilles des horaires.
- Évaluer les compétences, les potentiels et les besoins en formation.
- Recruter en collaboration avec la DRH.
- Gérer le stock et assurer l'approvisionnement en fonction de la production.
- Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels.

### SOUS CHEF

MARS 2010 - NOVEMBRE 2011

#### Royal Court - Bahreïn

Sous chef en charge de la cuisine Safriya Palace, la résidence permanente de Sa Majesté le Roi de Bahreïn. Opérant au sein d'un certain nombre de palais au Bahreïn et lors des déplacements régulières à l'étranger, j'avais pour Missions:

- Mission principale: la planification et la création d'une variété de composants de repas pour Sa Majesté et ses invités, composé d'un grand choix de plats aux influences arabe, européenne et asiatiques.
- Encadrement d'une vaste équipe composée de plus de 40 chefs cuisiniers, 30 intendants cuisiniers et 6 magasiniers.

### CHEF DE PARTIE

JUILLET 2009 - MARS 2010

#### The Address hotel and resorts - Dubai

Membre de l'équipe de l'inauguration, j'assurais les missions suivantes:

- superviser, diriger et participer à la préparation et la cuisson de la cuisine marocaine et orientale
- Superviser toutes les opérations de la cuisine, pour garantir la qualité tout en maîtrisant les coûts.
- S'assurer à ce que les activités et les services soient exécutés, et que le processus de préparation des aliments soit effectué conformément aux normes et aux directives.
- Assurer des formations de perfectionnement au personnel
- Préparer la liste des achats quotidiens et gérer l'acquisition des fournitures de cuisine et des équipements.
- Gérer et contrôler le stock pour minimiser le gaspillage et assurer le bon approvisionnement.
- Superviser le service de distribution et s'assurer de la bonne présentation de tous les plats et aliments conformément aux lignes directrices du menu standard de l'hôtel.
- Participer à l'élaboration des concepts et des idées de menus lors des événements spéciaux.
- S'assurer que les normes de la méthode HACCP sont mis en œuvre et respecter les normes d'hygiène appropriées ainsi que le principe de l'amélioration continue.



# Khalid Housti

CHEF DE CUISINE INTERNATIONAL

## À PROPOS

Jeune Chef Cuisinier marocain, marié et âgé de 35 ans. Je suis ambitieux et talentueux, avec des talents en l'art culinaire français oriental et Méditerranée. Certifié HACCP, j'aspire à évoluer dans un établissement de renommée internationale qui me permet de m'épanouir tant au niveau culinaire qu'en termes d'objectifs, d'organisation, de rentabilité, et de satisfaction du client.

-  Résidant à Dubai
-  00971552828293
-  Housti-khalid@hotmail.com  
houstikhalid@gmail.com
-  <https://bh.linkedin.com/pub/housti-khalid/13/ba5/8>



## EXPÉRIENCES

- SOUS CHEF** Janvier 2009 - Juillet 2009  
**AMROS Hôtel \*\*\*\* - Azrou, Maroc**
- DEMI-CHEF DE PARTIE** Décembre 2007 – Décembre 2008  
**Hôtel Iberostar Club Cala Barca - Barcelona, Espagne**
- DEMI-CHEF DE PARTIE** Mars 2006 – Décembre 2007  
**Almaz by Momo Restaurant**  
**Harvey Nichols, Mall of Emirates - Dubai**
- 1ER COMMIS CHEF** Juin 2005 – Février 2006  
**Samy Playa Restaurant - Saïdia, Maroc**
- 2ÈME COMMIS CHEF** Mars 2004 – Avril 2005  
**El Mansour Eddahbi Kempinski Hôtel \*\*\*\*\* - Marrakech, Maroc**
- 2ÈME COMMIS CHEF** Juillet - Août 2004  
**ASMAA Hôtel - Chefchaouen, Maroc**

## FORMATIONS

- **Person In Charge Certificate - London** 2012
- **Food Safety Certificate - Institut Chartered de la Santé Environnementale** 2011  
Niveau 3 en sécurité alimentaire au CIEH.
- **Certifié HACCP - Ecolab Food Safety Institute** 2009  
Méthode de maîtrise de la sécurité alimentaire
- **Certifié HACCP - Johnson Diversey** 2006  
Méthode de maîtrise de la sécurité alimentaire
- **Diplôme en Cuisine - l'Institut de technologie hôtelier et Touristique - Saïdia, Maroc** 2005
- **Diplôme en Électricité - Université Al Akhawayne** 2003

## PRIX & RÉALISATIONS

- 13 ans d'expérience culinaire internationale: Maroc, Espagne, les pays du Golf.
- Certifié HACCP par Johnson Diversey
- Médaille d'or au Dubai world hospitality championship (5 course gourmet) 2014
- Médaille d'or au salon Gulfood de l'art culinaire à Dubai: meilleure cuisine de l'année 2013
- Niveau 3 en sécurité alimentaire à l'Institut Chartered de la santé environnementale.





# Khalid Housti

CHEF DE CUISINE INTERNATIONAL

## À PROPOS

Jeune Chef Cuisinier marocain, marié et âgé de 35 ans. Je suis ambitieux et talentueux, avec des talents en l'art culinaire français oriental et Méditerranée. Certifié HACCP, j'aspire à évoluer dans un établissement de renommée internationale qui me permet de m'épanouir tant au niveau culinaire qu'en termes d'objectifs, d'organisation, de rentabilité, et de satisfaction du client.

Résidant à Dubai

00971552828293  
 Housti-khalid@hotmail.com  
 houstikhalid@gmail.com

<https://bh.linkedin.com/pub/housti-khalid/13/ba5/8>

## RÉFÉRENCES



Royal Court of Bahrein



Sa'abul palace hospitality



THE ADDRESS  
HOTELS & RESORTS

Hôtel Mansour Eddahbi \*\*\*\*\*

Samy Playa Restaurant

AMROS HÔTEL \*\*\*\*



## VISION

Rien de grand ne pourra jamais être atteint sans de grands hommes, et les hommes ne sont grands que s'ils sont déterminés à l'être

## COMPÉTENCES CLÉS

- Grande capacité à créer des menus.
- Connaissance approfondie et maîtrise de l'utilisation de toutes les machines et les équipements de cuisine.
- Pratique et respect des méthodes de la sécurité alimentaire.
- Leadership et solides compétences organisationnelles
- Recrutement, formation et le perfectionnement du personnel
- Grande capacité à encadrer et à motiver le personnel.
- Réorganisation et à la restructuration Opération cuisine.
- Mobilité et possibilité de travailler dans un environnement multiculturel.
- Gestion du stress.
- Gestion du stock et approvisionnement.
- Contrôle des coûts et réduction du gaspillage.
- Bonne Expérience en inauguration des restaurants et des hôtels.
- Connaissances en informatique: MS-DOS, MS Office: Word, Excel et recherche sur internet.
- Connaissances de base en électronique.

## RÉFÉRENCES DE CARACTÈRES

**Doxis Bekris**  
Le chef exécutive  
hôtels Swiss LLC  
0097144387888

**Tariq Abu Khater**  
Chef de cuisine  
Almaz by Momo Restaurant  
Dubai, Émirats Arabes Unis  
0971504943934

**Tariq Ayyad**  
Chef de cuisine  
l'hôtel l'Adresse  
00971501142114

**Fadi al Hakim**  
Le chef exécutive  
Royale Court Bahrein  
0097339477397

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Membre de l'association Emirates Culinary Guild
- Membre de l'association World Association of Chefs Societies
- Participation au Gulfood, l'un des plus grands événements annuels de l'arts culinaire dans le monde.





# Khalid Housti

CHEF DE CUISINE INTERNATIONAL

## À PROPOS

Jeune Chef Cuisinier marocain, marié et âgé de 35 ans. Je suis ambitieux et talentueux, avec des talents en l'art culinaire français oriental et Méditerranée. Certifié HACCP, j'aspire à évoluer dans un établissement de renommée internationale qui me permet de m'épanouir tant au niveau culinaire qu'en termes d'objectifs, d'organisation, de rentabilité, et de satisfaction du client.

 Résidant à Dubai

 00971552828293  
 Housti-khalid@hotmail.com  
 houstikhalid@gmail.com

 <https://bh.linkedin.com/pub/housti-khalid/13/ba5/8>

## RÉFÉRENCES



Royal Court of Bahrain



Za'atari Palace Hospitality



Hôtel Mansour Eddahbi \*\*\*\*\*

Samy Playa Restaurant

AMROS HÔTEL \*\*\*\*



## GALERIE DES PLATS

