**Thierry**



[**Thierry.364812@2freemail.com**](mailto:Thierry.364812@2freemail.com) **COMMIS CHEF**

**Profile**

I would describe myself as a well presented, hard­working individual  who thrives at the chance of learning new skills.  Having worked in  hotels and restaurants for over three years, I have gained excellent  communication skills and enjoy working with the public.  I always like  to work quickly but neatly so I can get the task I have been given  done in a professional and efficient manner.  I like to think I am  someone who works well alongside others and easy to get along with as  I am a sociable person.  Working with colleagues and customers in  stressful environments has helped me build my confidence as a person  and hopefully will carry on so.  I am also willing to take on any  training necessary to enable me to carry out my work well.  Now looking for an opportunity to work with a dynamic organisation  that appreciates the development of staff, encouraging training and  allowing me to contribute to the smooth running of the business.

**Key skills**

Effective written communication skills for writing letters, and emails  in response to complaints and enquiries.  Effective verbal communication skills in particular the ability to  provide clear advice over the telephone  Ability to deal with a demanding workload and to priority  accordingly;

 Ability to work on own initiative and as a member of a team   Ability to lead team and give clear and concise instruction to ensure  that highest standards of quality and customer care are achieved

Good interpersonal skills with people at all levels

Good motivator and excellent presentation skills

​ **Employment Summary**

**MARKA Company Dubai**

**Harpers Bazaar cafe**  from April 2016

Position: commis chef

Identify correct ingredients and portion sizes for each dish in line with recipe specification

Identify the principals of basic food preparation and cooking ;taste ;allergens; diet and nutrition

Recognise and understand sources and quality points of common food groups and commoditles

**Taste of Italy** March 2016

Position: commis chef

Identify traditional cuts of ; and basic preparation methods for , meat ,poultry ,fish and vegetables

Identify commonly used knives and kitchen equipment and their specific function

Pay attention to detail and work consistently to achieve standards

**GINZA company**

**Real Madrid cafe** Nov 2015 to Feb 2016

  position: commis 2

Check food stocks , report on shortages , prioritise food that is close to expiry and keep the storage areas in good order …

**MARKA company**   Champions league experience​  (ABU DHABI)  June 2015 Nov 2015

  Position: steward

**Ginza company  Dubai**

**Serafina restaurant​**  from: sept 2014 to Mai 2015

steward  position

**Mont Febe Hotel​  Douala, Cameroon** :   Feb 2010 july 2013, POSITION:   Bar man

I was responsible for welcoming customers and residents into the  restaurant, taking orders for food and drink.    I worked well with other members of staff, listened to instructions  and was taught how to lay tables correctly, silver service and  preparing/decorating rooms for different functions.      I had to work extra and unsociable hours when required and sometimes  at very short notice.  I was also responsible for dealing with cash  and working tills.    My duties also involved customer service, assisting in the kitchen  area, attending to customer enquiries and ensuring they receive  excellent customer service.      I take pride in my work and this job has proved I can multi­task from  working in the kitchen, dining area and dealing with cash.

**Hilton Hotel Yaounde, Cameroon**: Waiter  from Jan 2008 – Jan 2010

Main Duties   Responsible to take orders and assist the cook to prepare food as per  order of customers Responsible in assisting the manager in preparing the menu card as  well as price list  Providing effective supervision of all food and beverage services  Responsible to prepare recites and collect payments from the customers  Implementing an online marketing plan to promote restaurant’s dishes  to a wider range of people  Serving different kinds of drinks on various tables  Achievements  Received an award for the  best steward at Hilton Hotel 2009   ​

**Education Summary**

GCE Advanced level Progressive Comprehensive High school:  Sept 2005 – Aug 2007

GCE Ordinary level certificate  Flex Computer Institute:    Sept 2007 – Dec 2008  Intensive studying of Microsoft Excel, Microsoft word, PowerPoint,  Publisher, Spread sheets and Gene

l Computer Knowledge​        . Bachelor degree ; histoire et relation international 2009-2010 ( Yaounde 1 university) Cameroon