



**Valery
KONAN**

Avec une expérience de plus de dix (10) ans dans l'industrie de l'hôtel, je suis dévoué et passionné à la création et à la production de plats de haute qualité, d'innovation pour le public.

Chef de cuisine

Expérience professionnelle



2013 – 2015 • Sous-Chef de cuisine • RINGS FOOD STUFF LLC (DUBAÏ - UNITED ARAB EMIRATES)

- Encadrement et Supervision d'équipe
- Gestion de processus de préparation
- Attribution des tâches et des commandes de repas
- Coordination avec le personnel de front-office
- Décoration et présentation des repas
- Gestion des niveaux de stocks
- Gestion de l'emploi du temps du personnel de cuisine
- Assistance au chef de cuisine avec la planification des menus, des budgets et de la sélection des vins
- Gestion de la conservation des aliments

2011 – 2013 • Chef de cuisine • RITALORI HOTELS (LAGOS, NIGERIA)

- Planification des menus, des budgets et sélection des vins, encadrement et supervision d'équipe
- Gestion de processus de préparation et Attribution des tâches et des commandes de repas
- Coordination avec le personnel de front-office
- Décoration et présentation des repas
- Gestion de stocks
- Gestion de l'emploi du temps du personnel de cuisine

2009 – 2011 • Sous-Chef de cuisine • MAQUIS TANTE MARIE RESTAURANT (ACCRA, GHANA)

- Organisation de l'équipe de cuisine
- Gestion de l'entretien de la cuisine (OH&S Standard, HACCP Standard)
- Supervision de la préparation des entrées, des collations et des desserts
- Assistance au chef cuisinier sur la gestion de stock et les options de menu
- Echange avec les serveurs à propos de nouveaux plats afin de les proposer aux clients

2006 – 2009 • Chef de cuisine • MAQUIS TANTE MARIE RESTAURANT (ABIDJAN, CÔTE D'IVOIRE)

- Planification des menus, des budgets et sélection des vins
- Encadrement et Supervision d'équipe
- Gestion de processus de préparation
- Attribution des tâches et des commandes de repas
- Coordination avec le personnel de front-office
- Décoration et présentation des repas
- Gestion des niveaux de stocks
- Gestion de l'emploi du temps du personnel de cuisine

Tél.

+225 58 66 11 64

+225 04 60 91 97

Email

kingvaleryo1@gmail.com

Né le 24/01/1984

Célibataire – 1 Enfant

Formation



- 2012/2013 – Mama Lit Cooking School Training Certificate
- 2005/2006 – Niveau Terminale

Compétences



Anglais – Français

Courant

Informatique

Word, Excel, Internet

Centres d'intérêt



Animation de réseaux sociaux

Page Facebook : CookingPassion

Sport

Football