



OMAR FESSAOUAT

Canadien - Mobilité internationale
15 ans d'expérience

CONTACT

Address: NL, Canada

Phone: +1 (604) 992-3018

Email: omaruniversalchef@gmail.com

Linkedin: linkedin.com/in/omar-fessaouat

Instagram: instagram.com/omarfessaouat

PROFIL

Chef de cuisine accompli cumulant 15 ans d'expérience internationale au Canada, en Arabie Saoudite et au Maroc, spécialisé dans l'hôtellerie de luxe et la haute gastronomie. Expert en ingénierie de cartes, gestion globale des brigades, maîtrise des coûts et respect strict des normes HACCP. Multilingue et doté d'une forte adaptabilité multiculturelle, il excelle dans la création d'expériences culinaires haut de gamme au sein d'établissements de prestige à fort volume.

COMPÉTENCES CLÉS

- Haute Gastronomie
- Dressage & Présentation Haute Gamme
- Création & Ingénierie de Cartes
- Cuisine Internationale & Méditerranéenne
- Pilotage des Opérations de Cuisine
- Leadership & Formation d'Équipes
- Gestion des coûts & approvisionnements
- Management d'ouverture d'établissement
- Normes HACCP & Sécurité Alimentaire
- Certification Manipulation des Aliments
- Assurance Qualité & Hygiène

CERTIFICATIONS & AFFILIATIONS

- Certificat en Compétences de Gestion Essentielles - IBMI, Allemagne (2026)
- Membre Officiel: Association Culinaire Nationale Chefs Canada (2025)
- Certificat d'Hygiène Alimentaire - Institut Canadien de la Sécurité Alimentaire, Canada (2024)
- 2ème Prix - Compétition Internationale de BBQ WBQA, Maroc (Avril 2016)
- Ceinture Noire 1er DAN (Karaté) Rabat, Maroc (2011)

LANGUES

- Arabe : Langue maternelle
- Français : Courant
- Anglais : Courant
- Berbère : notions

PARCOURS CULINAIRE PRINCIPAL

Chef de Cuisine

HOTELNORTH

Juin 2021 - Aujourd'hui
NL, Canada

- Pilotage quotidien des opérations en cuisine, gestion d'équipe et création de menus
- Maintien des standards de qualité, du dressage et respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Optimisation des ratios alimentaires, gestion des stocks et des relations fournisseurs

Sous-Chef

Hôtel The Westin, Marriott International

Juin 2019 - Avril 2021
Whistler, Canada

- Co-gestion des équipes et du service quotidien
- Supervision des prestations banquettes et gastronomiques dans le respect strict des standards de luxe Marriott
- Formation et animation de brigades multiculturelles pour garantir une qualité de service irréprochable

Chef de Cuisine

Restaurant Bistro Daily's

Octobre 2018 - Avril 2019
Agadir, Maroc

- Direction des opérations culinaires, élaboration des cartes et organisation des flux de travail en cuisine
- Recrutement du personnel, fixation des prix des menus et perfectionnement continu de l'expérience client

Chef De Partie

Palais - Famille Royale

Octobre 2016 - Août 2018
Arabie Saoudite

- Confection de prestations culinaires d'excellence pour la famille royale et les délégations de VIP internationaux
- Élaboration de prestations gastronomiques haut de gamme pour une famille royale saoudienne, dans le respect d'exigences strictes de qualité, de présentation et de confidentialité

Chef de Cuisine

Restaurant La Siciliana

Mai 2015 - Septembre 2016
Agadir, Maroc

- Supervision de la production culinaire quotidienne, élaboration de spécialités italiennes et contrôle d'hygiène
- Maîtrise des coûts et maintien d'une qualité constante grâce à la standardisation des recettes, des portions et des méthodes de travail

Chef De Partie

Restaurant La Scala

Septembre 2013 - Mai 2015
Agadir, Maroc

- Préparation et cuisson des aliments, en veillant à la rapidité d'exécution et au contrôle de la qualité
- Coordination des envois pendant le service, supervision de la qualité et formation des cuisiniers juniors

Demi Chef De Partie

Restaurant Zahrat Loubnan

Novembre 2012 - Septembre 2013
Agadir, Maroc

- Préparation des spécialités méditerranéennes et libanaises
- Contrôle de la fraîcheur des produits et maintien d'un plan de travail propre et ordonné

Commis de Cuisine

33 Yacht Atlas Marina Beach Suites & Spa

Avril 2011 - Novembre 2012
Agadir, Maroc

- Préparation des ingrédients, mise en place et assistance aux chefs de partie

FORMATION

Diplôme de technicien en cuisine

Institut Spécialisé de l'Hôtellerie et de la Restauration

2009 - 2011
Agadir, Maroc

Baccalauréat en Lettres & Sciences Humaines

Lycée Homan El Fatwaky

2008 - 2009
Agadir, Maroc

AUTRES EXPÉRIENCES

Formateur Culinaire

Group Ansamble

Mai 2015
Maroc

- Conception et animation de programmes de formation culinaire au sein de plusieurs établissements pénitentiaires

Formateur Culinaire

Institut ISIGA

Decembre 2014 - Avril 2015
Agadir, Maroc

- Enseignement des techniques culinaires fondamentales et des règles d'hygiène en restauration auprès des étudiants

Chef de Cuisine

Frame Hotel Relax

Decembre 2014
Oujda, Maroc

- Prise en charge intégrale du lancement opérationnel de la cuisine avant l'ouverture officielle de l'hôtel