



Ismail Lafhiel

Ausbildung zum Koch

i.lafhiel@outlook.com | +212 645-719567 | Marokko | 22.10.2002

Portfolio

Berufliches Ziel

Ich strebe eine Ausbildung zum Koch in Deutschland an, um meine praktischen Fähigkeiten in der professionellen Küche weiterzuentwickeln. Durch meine bisherige Erfahrung als Küchenpraktikant möchte ich meine Kenntnisse in der Zubereitung von Speisen, Küchenorganisation und Teamarbeit vertiefen und mich langfristig in der Gastronomie etablieren.

Sprachen

Arabisch: Muttersprache

Deutsch: B1

Englisch: C1

Französisch: B1

Fähigkeiten

- Speisenzubereitung (einfach & mittel)
- Mise en Place & Küchenorganisation
- Schneidetechniken (Gemüse, Fleisch, Fisch)
- Hygiene & HACCP-Grundlagen
- Teamarbeit & Belastbarkeit
- Pünktlichkeit und Flexibilität im Arbeitsalltag

Hobbys

- Kochen und Ausprobieren internationaler Rezepte
- Fußball
- Fitnessstudio

Berufserfahrung

Küchenpraktikant

RESTO POP'S by Bilal

08/07/2024 – 15/11/2024 | Youssoufia, Marokko

- Zubereitung von Speisen unter Anleitung
- Vorbereitung von Zutaten (Mise en Place)
- Reinigung und Organisation der Küche nach Hygienestandards

Schulbildung

Abschlussabitur – Schwerpunkt Mathematik

OMAR EL KHAYAM Gymnasium

Youssoufia, Marokko

Abschluss 07/2021

Weiterbildung

Deutschkurs

Talents Consulting & Formation

01/10/2025 – 30/03/2026 | Marrakesch, Marokko

- Vorbereitung auf die Telc B1-Prüfung

Englischkenntnisse verbessern

Autodidakt

2021 – 2024

Zertifikate

Vorkoch (Pre-Commis Chef) & Kulinarische Grundlagen

- Küchenorganisation und grundlegende Küchenkenntnisse
- Hygiene, Sauberkeit und Lebensmittelsicherheit
- Grundlagen des Kochens, Abschmeckens und verschiedener Kochmethoden

Nachhaltigkeitsbildung für Küchenfachkräfte

- Nachhaltiger Umgang mit Energie und Wasser
- Abfallmanagement und Ressourcenschonung
- Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelkunde