

CURRICULUM VITAE – CHRISTIAN RAKOTOMALALA

-Page 1-

RAKOTOMALALA IHARIJOELINA CHRISTIAN ACHILLE

119 Rue Price E , G7H 2E3 Chicoutimi

+1 418 953 4843

Courriel : icrakotoma@etu.uqac.ca

Langues :

- **Malagasy** (langue maternelle)
- **Français** (Langue académique, niveau avancé)
- **Anglais** (niveau avancé)

Logiciels : Windows, Adobe, Office : Word, Excel, Powerpoint, Canva, navigation internet et réseaux sociaux

EXPERIENCES DE TRAVAIL

Décembre 2024 - Juillet 2025

[Rédacteur à l'Office Notarial ,Madagascar](#)

- Analyse de dossier
- Rédaction des actes
- Relations avec les clients et les partenaires
- Suivi administratif
- Veille juridiques

Mai 2023-Octobre 2023

[Sous-chef chez KORANA village ,Madagascar](#)

- Supervision du personnel de cuisine
- Planification du menu avec le chef
- Gestion des approvisionnements
- Formation du personnel
- Coordination en cuisine
- Contrôle de la qualité
- Gestion des coûts
- Respect des normes d'hygiène et sécurité

Novembre 2021-Novembre 2022

[Stage en Cuisine chez GAYLORD, Nashville USA](#)

- Préparation d'une variété d'aliments
- Assister les personnels de la cuisine
- Aide à la présentation finale des assiettes avant de sortir les plats.
- Préparer les menus à partir des ingrédients brut
- Dresser la présentation final des assiettes.
- Coordonner avec les différents membres de cuisine

Novembre 2020- Avril 2021

[Cuisinier Chez PARKLIFE ALAROBIA ,Madagascar](#)

- s'assurer de la qualité des plats à envoyer
- Garantissant la rentabilité et l'excellence du service du restaurant.

- Préparation des mises en place pour le service
- Préparation et envoi des plats
- Gestion de stock et adaptation des différentes saisons.
- Application des règles d'hygiène d'HACCP
- Suggestion des idées pour le chef.

Novembre 2019 à Mars 2020

[Stage en cuisine Chez NH Lyon France.](#)

- Excellence du travail, apprentissage rapide
- responsable de la partie froide de la cuisine.
- Consolider les attitudes, les gestes techniques et comportement
- Maîtriser les cuissons
- Préparer, dresser et envoyer les plats
- Assurer le rangement et nettoyage des matériels

Novembre 2018 à Février 2019

[Stage Opérationnel chez TAMBOHO Suites ,Madagascar](#)

- Apprentissage de base dans l'hôtellerie et la restauration
- Restaurant: préparer le restaurant et prendre les commandes
- Cuisine : préparer la mise en place de la cuisine et pour le service
- Service des étages
- Réception: gérer les planning de l'hôtels

FORMATIONS

Août 2025 – Aujourd'hui

[Master en Gestion des Organisation UQAC](#)

Avril 2018 - Avril 2021

[VATEL BUSINESS SCHOOL , Madagascar](#)

Bachelor management in hotellerie

Sujets de cours:

Alternance entre la pratique(F&B, Cuisine , front office et housekeeping)

et théorie (discipline de la gestion hotelière)

LOISIRS

Randonnée , Sport , Aventures