



***** *****
* *** ***** *****

*****@*****.***

GÉRANT DE MA PROPRE BOUCHERIE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2001 /** **DECLARANT EN DOUANE**
STATEMA
- janv. 2000 / déc. 2023** **GÉRANT DE MA PROPRE BOUCHERIE**
BOUCHER
- *Achat auprès des grossistes et abattoirs*
 - *Gestion des approvisionnements, des stocks et établissement des commandes*
 - *Transformation de la viande*
 - *Maîtrise des techniques de découpe*
 - *Désosser, dégraisser et dénervé les morceaux de viande*
 - *Préparation des viandes crues, hachées, coupées ou tranchées*
 - *Reconnaître la qualité de la viande*
 - *Conservation des produits (réfrigération, emballage sous vide)*
 - *Maîtrise des techniques de cuisson*
 - *Préparation des produits de charcuterie*
 - *Entretien et nettoyage du poste de travail et du lieu de vente*
 - *Garantir la sécurité sanitaire et respecter les règles d'hygiène*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **BACCALAURÉAT - BAC**
LYCEE TAHA HOUSSEIN À CASABLANCA
- / **1ÈRE ANNÉE**
LA FACULTÉ HASSAN 2 À CASABLANCA
- / **DIPLÔME DE DÉCLARANT EN DOUANE**
- / **ATTESTAION D'INSCRIPTION AU REGISTRE DE COMMERCE**
- / **ATTESTATION DE L'UNION GÉNÉRALE DES ENTREPRISES ET PROFESSIONS**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Académique
- Français** Courant
- Arabe**