



ABDELLATIF ELHRACHE

BOUCHER

COORDONNÉES

- 📍 5, rue Henri Vannerus, 2662, Luxembourg
- ☎️ 0033637160486
- ✉️ simokaba@icloud.com
- 📅 18/08/1988
- 🇲🇦 Marocaine
- 🚗 permis B
- 🕒 disponibilité dès maintenant

COMPÉTENCES

- Découpe de viandes
- Respect des normes sanitaires
- Créativité dans l'étalage
- Principe de la relation client
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Conduite d'équipe
- Management d'une équipe

CENTRES D'INTÉRÊT

- Sport
- Musique
- Promenade en forêt

LANGUES

- Anglais
Intermédiaire
- Français
Courant
- Arabe
Langue maternelle

PROFIL

Autonome et enthousiaste, mes premières expériences m'ont permis de renforcer mes acquis et d'appréhender les différents outils et techniques de boucherie, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme et mon goût du challenge.

EXPÉRIENCE

Responsable de boucherie, 04/2019 - 11/2024
Boucherie Mara-Kech - France/Sainte maxime - CDI

- Suivi des stocks et gestion des approvisionnements pour éviter les ruptures ou le gaspillage.
- Découpe précise et rapide de différentes sortes de viandes selon les demandes des clients.
- Contrôle de l'hygiène et de la propreté dans l'espace de vente et les zones de préparation.
- Accueil chaleureux et conseils personnalisés aux clients sur le choix des morceaux ou leur cuisson.
- Gestion d'une équipe de bouchers, répartition des tâches et coordination du travail en équipe

Boucher en boucherie halal, 09/2012 - 10/2016
Boucherie le Regal - France/Cogolin - CDI

- Control et réception du marchandise
- Coupe et découpe et mise en rayon des viandes
- Transformation des morceaux de viande en produit prêt a la vente
- Gestion de la rotation des stock
- Traçabilité et conservation des aliment
- Respecter les réglés d'hygiène .sécurité et la propreté du matériels
- Vente et conseil près de la clientèles

Ouvrier boucher, 04/2010 - 05/2012

- Metro cash and carry - Maroc/Marrakech - CDI**
- Réception des carcasses et des morceaux de viandes
 - Contrôle de la quantité et la qualité de la fraîcheur des marchandises
 - Préparation des morceaux de viandes pour la vente
 - Nettoyage et désinfection régulière du matériel et du plan de travail

Technicien spécialisé en Animation touristique, 01/2008 - 03/2010

- Hotel les almoravides - Maroc/Marrakech - CDI**
- Mise en place activités sportives et culturelles
 - Animation d'ateliers ludique et pédagogiques destines aux enfant
 - Animation de jeux et atelier

FORMATION

CAP Boucher : Commerce et Artisanal, 03/2015 - 05/2016
Centre de formation Carros VAE - France/Nice

Technicien spécialisé en animation touristique : Tourisme, 09/2008 - 06/2010
OFPPT ISTA - Maroc/Marrakech

Baccalaureat science et la terre : science et la terre , 09/2006 - 07/2008
Llycee Youssef Ben Tachefine - Maroc/Marrakech