**Boucher traiteur Expérimenté**

**EL HOUCEN TIJNIJ**

**Expériences De Métier** : 25 Ans

**Adresse**: Lot Sekkala N° 1004 Essaouira / Maroc

**Tel :** 07 62 93 91 88

**Email**: [Canadth@Gmail.Com](mailto:Canadth@Gmail.Com)

**Sujet** : «  **Je Suis Boucher Expérimenté Avec 25 Ans D’expériences Dans La Boucherie, Je Fais La Découpe Française Et Les Rendements Et La Gestion Des Stocks. »**

###### **FORMATION**

* 1998 Qualification Avant Bac
* 1993 Mècanique – Auto / Cqp
* 1991 Pècheur Maritimes

###### **EXPERIENCES**

* **25/11/2015 01/06/2016 Ste .Essaouira Viande Sarl Boucher**

Découpe Norme Française

Traiteur Et Charcuterie

Vente Et Expédition

* **05/2015 / 11/2015 Marrakech Viande Bio Boucher**

La Production

Vente Gros, Demi-gros, Détail

Distribution Et Expédition.

Société D’expédition Agrée

* **05/2011 / 06/2014 Hôtel (5\*) Atlas Essaouira& Spa Chef Partie**

Hôtel Et Restauration 5 Etoiles..

Boucher & Poissonnerie

* **15/2010- 02/2011 Matravia Viandy Boucher**

La Production

Vente Gros, Demi-gros, Détail

Distribution Et Expédition.

Société D’expédition Agrée

* **6 / 2010 Aswak Assalam Boucher**

Grande Distribution (Super Marcher)

Boucherie & Volaille

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * **05 / 1990 8 / 2009 Battoire Abattage**  **Boucher Abatteur**   Battoire Abattage   |  | | --- | | Gestion De Stock **CARACTÉRISTIQUES PROFESSIONNELLES** |      |  |  | | --- | --- | | * Transformation Et Élaboration Des Viandes * La Découpe Française * Choisir 1er Matière Des Viandes * Développer Et Améliorer Le Rayon | * Contrôle De Stock * Organise La Mise En Rayon * Surveiller L’évolution Des Ventes Effectuées Dans Le Rayon | |

###### **LOISIRS ET CHAMPS D’INTÉRÊT**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Internet | * Excel | * Word |