**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

**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
 |