

# Ghedira Mohamed Said

## Boucher expérimenté

Rue Ahmed Ibn Hanbal. n°14 , Monastir, Tunisie

36 ans

saidgedi@gmail.com

+216 25 703 223

### **RÉSUMÉ DES COMPÉTENCES :**

---

- 10 ans d'expérience en tant que boucher dans une grande surface renommée en Tunisie.
- Maîtrise des techniques de découpe de viande, y compris le désossage, le parage et la portion.
- Connaissance approfondie des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Capacité à gérer efficacement une équipe de boucherie et à former des apprentis bouchers.
- Compétences en gestion des stocks et en rotation des produits pour garantir la fraîcheur des produits.
- Excellentes compétences en service client, avec une capacité démontrée à conseiller les clients sur les choix de viandes et les méthodes de cuisson.

### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

---

Depuis juillet 2013	Poste : Boucher / Poissonnier Grande surface « Magasin générale/ Auchan » (91 magasins en Tunisie) Compétence et savoir-faire : <ul style="list-style-type: none"><li>• Faire la coupe et la préparation des produits</li><li>• Réceptionner des carcasses de viande</li><li>• Contrôler la qualité du produit</li><li>• Préparer une carcasse aux opérations de découpe</li><li>• Découpe de la viande</li><li>• Trier des pièces de viande</li><li>• Détailler des pièces de viande</li><li>• Disposer des produits sur le lieu de vente</li><li>• Renseigner un client</li><li>• Prendre la commande des clients</li><li>• Entretenir un espace de vente</li><li>• Nettoyer du matériel ou un équipement</li><li>• Entretenir un poste de travail</li><li>• Suivre et respecter les normes d'hygiène...</li></ul>
Mars 2012 – Sept. 2012	Poste : Commis de cuisine à l'hôtel Amir Palace (5 étoiles)
Aout 2012	Poste dans un économat de cuisine au sein d'un hôtel « Skanes Serail Hôtel»

### **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

Sept. 2004 – Sept. 2007	Etude secondaire Lycée Fattouma Bourguiba Monastir, Tunisie
Oct. 2006 – Avril 2007	Poste commercial au sein d'un artisanat, Monastir, Tunisie

Avril 2007 – Avril 2008	Service militaire (MOD, Tunisie)
Sept. 2008 – Sept. 2009	Formation « Maintenance Informatique » Ecole Privée de formation professionnelle « Ennejah », Monastir, Tunisie
Fév. 2010 – Nov. 2011	Brevet de Technicien Professionnel (BTP), Ecole hôtelière de Monastir, Tunisie Spécialité : Cuisine

## **STAGES PROFESSIONNELS**

---

Juillet 2010 – Sept. 2010	Stage au sein de l'hôtel « Radisson Blue Monastir » 3 mois – Cuisine et Pâtisserie
Oct. 2010 – Janvier 2011	Stage au sein de l'hôtel « Regency Monastir » 4 mois – Cuisine
Août 2011 – Nov. 2011	Stage au sein de l'hôtel « Regency Monastir » 4 mois - Cuisine
Déc. 2011 – Janvier 2012	Stage au sein de la société « Earth Informatique » Maintenance informatique

## **COMPETANCES EN INFORMATIQUE**

---

Word, Excel

## **CONNAISSANCES LINGUISTIQUES**

---

Arabe	Langue maternelle
Français	Bilingue
Anglais	Intermédiaire

## **FORMATIONS ET ATTESTATIONS**

---

06/2021 Attestation de compétence professionnelle délivré par le ministère de la jeunesse, des Sports et de l'Intégration Professionnelle. Spécialité : **Boucher**