

**Abdellah TAKKA**  
**2020 rue de Saint Jean Baptiste, l'Ancienne Lorette, QC**

**Date de naissance : 09/08/1989**

**Célibataire**

**Tel : 418 265 7751**

**Courriel : takaabdellah26@gmail.com**

**Langues :**

**Berbère** (langue maternelle) **Français** (Bien : Parler et écrit)

**Arabe** : (Bien : parler et écrit), **Anglais** : (Débutant (parler et écrit)).

## **EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

---

### **Entrepreneur briqueteurs-maçons**

**01/01/2020 (en cours)**

**Août 2011 – Mai 2019**

- Interpréter des plans.
- Réaliser de fondations, des coffrages, du ferraillage et du bétonnage.
- Poser de conduites et de tuyaux de drainage.
- Effectuer des travaux de maçonnerie et placer d'éléments préfabriqués.
- carrelage, faïence....
- Réaliser des travaux d'étanchéité et d'isolation thermique.
- Jointolement et rejontolement.
- Procéder à des travaux de démolition, de rénovation ou de décoration.
- Poser des échafaudages, utiliser et placer des étançons (grosse pièce en acier ou en bois, placée sous un mur pour le soutenir).

### **Aviculteur**

**Juin 2019 - Décembre2020**

- Superviser les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux, des installations et du matériel
- Réceptionner une bande de poussins
- Réaliser le vide sanitaire
- Installer la bande de volaille
- Assurer l'alimentation et l'abreuvement des volailles en fonction de leur stade physiologique
- Contrôler et assurer le suivi des conditions d'ambiance dans les poulaillers
- Repérer, enlever et incinérer les cadavres
- Gérer les barrières sanitaires
- Exécuter le planning de prophylaxie et des traitements selon les prescriptions du vétérinaire encadrant
- Gérer les produits finis
- Assurer l'entretien et la maintenance du bâtiment, des équipements et installations

### **Aide cuisinier**

**Décembre 2010 – Octobre 2011**

- Assiste les cuisiniers à la préparation des aliments (par exemple, au nettoyage et à l'épluchage des fruits et légumes, à la coupe du pain, à la découpe des viandes...).
- Peser et mélange des ingrédients. par exemple en utilisant des balances et récipients Gradués.
- Préparer les plats pour le service.
- Préparer des aliments simples tels que des sauces, assaisonnements, sandwiches, soupes, desserts, etc.
- Gérer les approvisionnements et informe sa hiérarchie lorsqu'il faut réapprovisionner les stocks.
- Déballer et stocker les aliments en chambre froide, sur étagères, et dans d'autres zones de stockages.
- Assurer la propreté des zones de travail (par exemple, les plans de travail, les lieux de stockage, les machines et installations diverses).
- Assurer la propreté de la cuisine (par exemple en balayant et en lavant les sols, et en sortant les déchets).
- Rincer et lave les plats et les range à leur place (par exemple sur des étagères, dans des tiroirs, etc.).

# **FORMATION**

---

**Niveau d'instruction : 9<sup>eme</sup> année fondamentale**

**Diplôme en maçonnerie et tous travaux de construction**

**16/08/2011**

Chambre de l'artisanat et des métiers de la wilaya de Béjaia

**Diplôme en plomberie sanitaire et gaz**

**08/05/2008- 12/11/2009**

Centre de formation professionnelle et de l'apprentissage Akbou, Algérie

**Attestation d'initiation en informatique (Word, Excel....)**

**Permis de conduire de classe 5**

**Divers**

---

- Bonne condition physique.
- Jeune et dynamique.