

HOURIA BENELHOMS
Road TETOUAN COMPLEX *TANGER; MAROC*
+212 609 73 10 13
Email: houria.benelhoms.2015@gmail.com

languages: French, English; Arabic
Word, Excel, PowerPoint
Driving License B

Objective

Cook with more than 2 years of experience, good mastery of cooking, commerce, sales techniques and customer relations, I have done professional training in safety and health.

I am aware of the efforts required to join your company and share my know-how with you and carry out the missions entrusted to me.

COMPÉTENCES

- Cooking, Create menus
- Cook the dishes; Check the preparations
- Check the preparations; Mastery of the kitchen
- Pay attention to the presentation and decoration of the plates
- Manage food supply and orders
- Control the quality of ingredients and food preservation
- Use and clean kitchen appliances and equipment
- Manage stocks and control the quality of arrivals
- Scrupulous compliance with hygiene and safety rules in catering

Work experiences:

➤ ready-to-wear clothing seller and cashier:

2017-2023

Company of DEFACTO Tangier Morocco

- Implementation of commercial operations layout of the store tagging of shelves labeling of sale products presentation of offers to customers.
- Collecting customer purchases promoting the store card making gift packages counting the cash fund
- Welcome and orientation of customers in the store information on services (click and collect, alteration, return and refund....)
- Reassortment of shelves using merchandising techniques folding of clothes bending of items price control ensures the cleanliness of sales areas
- Identification of supply needs on the shelf's participation in inventories, receipt of arrivals and control of goods
- Listening and recommend optimal products

➤ Cooking

2014-2016

HOTEL KARAM PALACE OUARZAZATE (Morocco)

- Create menus; Cooking
- Cook the dishes, Check the preparations
- Check the preparations, Mastery of the kitchen
- Pay attention to the presentation and decoration of the plates
- Manage food supply and orders
- Control the quality of ingredients and food preservation
- Use and clean kitchen appliances and equipment
- Manage stocks and control the quality of arrivals
- Scrupulous compliance with hygiene and safety rules in catering

EDUCATION

- | | |
|---|-----------|
| ✓ cooking diploma Hôtel skills Institute | 2013-2015 |
| ✓ professional training in media delegate, health, security EFV MANAGEMENT | 2013 |
| ✓ High school diploma human sciences | 2012 |

HOURIA BENELHOMS
Route Tétouan complexe IKHLASS
TANGER ; MAROC
TELEPHONE : +212 609 73 10 13
houria.benelhoms.2015@gmail.com

Langues : Français ; Anglais ; Arabe

Word, Excel, PowerPoint

Permis de conduite type **B**

OBJECTIF

Cuisinière avec une expériences plus de 2 ans, bonne maitrise de la cuisine, commerce, technique de vente et relation clients, j'ai fait des formations professionnelles en sécurité et sanitaire.

Je suis consciente des efforts à fournir pour rejoindre votre entreprise et partager avec vous mon savoir-faire et mener à bien les missions qui me seront confiées.

COMPÉTENCES

- Créer les menus
- Cuisson
- Cuisiner les plats
- Vérifier les préparations
- Soigner la présentation et la décoration des assiettes
- Gérer l'approvisionnement et les commandes d'aliments
- Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine
- Gérer les stocks et contrôler la qualité des arrivages
- Respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Maitrise de la cuisine

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

➤ Vendeuses et caissière en prêt à porter

2017-2023

Entreprise DEFACTO., TANGER MAROC

- Mise en place des opérations commerciales aménagement du magasin balisage des rayons étiquetage des produits soldes présentation des offres à la clientèle
- Encaissement des achats clients promotion de la carte du magasin confection des paquets cadeaux comptage du fonds de caisse
- Accueil et orientation des clients dans le magasin renseignement sur les services (click and collect, retouche, retour et remboursement...)
- Réassortiment des rayons selon les techniques de merchandising pliage des vêtements cintrage d'articles contrôle des prix veille à la propreté des espaces de vente
- Identification des besoins d'approvisionnement dans les rayons, participation aux inventaires. Réception des arrivages et contrôle de la marchandise
- Écoute des besoins et des désirs des clients pour identifier et recommander des produits optimaux

➤ CUISINIÈRE

2014-2016

HOTEL KARAM PALACE OUARZAZATE (MAROC)

- Créer les menus
- Cuisson
- Cuisiner les plats
- Vérifier les préparations
- Soigner la présentation et la décoration des assiettes
- Gérer l'approvisionnement et les commandes d'aliments
- Contrôler la qualité des ingrédients et la conservation des aliments
- Utiliser et nettoyer les appareils et l'équipement de la cuisine
- Gérer les stocks et contrôler la qualité des arrivages
- Respect scrupuleux des règles d'hygiène et de sécurité en restauration
- Maîtrise de la cuisine

FORMATION

✓ **2013/2015 : Diplôme de cuisine INSTITUT DES COMPETENCES HOTELIERES**

✓ **2013 : formation Professionnelle en déléguée médicale, Sanitaire et sécurité à EFV MANAGEMENT**

✓ **2012 : Baccalauréat en sciences humaines**

