

**HOURIA BENELHOMS**  
Road TETOUAN COMPLEX TANGER; MAROC  
+212 609 73 10 13  
Email: [houria.benelhoms.2015@gmail.com](mailto: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 <b>Hôtel skills Institute</b>	2013-2015
✓ professional training in media delegate, health, security <b>EFV MANAGEMENT</b>	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](mailto: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 maîtrise 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
- Maîtrise 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 collecte, 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

### **➤ CUISINIERE**

**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 délégée médicale, Sanitaire et sécurité à EFV MANAGEMENT
- ✓ 2012 : Baccalauréat en sciences humaines

