

Mehdi BENDKIA
2720 Place de Darlington
H3S 1L5 Montréal, QC
📞 438 725 6661
✉ bendkia.mb@gmail.com

PROFIL

Autonome et enthousiaste, mes expériences m'ont permis de renforcer mes acquis, d'appréhender les différents outils et techniques et d'augmenter ma force d'adaptation. En quête de nouveaux challenges, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme et ma bonne humeur dans un poste au service à la clientèle.

COMPÉTENCES

- Bonne communication et écoute active
- Solide capacité d'organisation et à effectuer des tâches multiples
- Capacité à résoudre des problèmes
- Rapidité d'apprentissage
- Maîtrise du Français, de l'anglais et de l'Arabe

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Gérant et vendeur

Mai 2023 - à ce jour

Pâtisserie Ryad - Montréal

- Accueillir les clients et leur proposer les différents produits
- Répondre aux questions concernant nos produits et leur composition
- Organiser la foire d'expositions des produits à vendre
- Recevoir et traiter les paiements (espèces et cartes bancaires)
- Assurer l'ouverture et la fermeture du magasin
- Respecter toutes les règles de salubrité

Aide cuisinier

Mars 2023 - Avr. 2023

Pizza Prima - Montréal

- Préparer les pizzas et les plats selon les procédures établies
- S'assurer de la qualité des plats et des commandes à emporter
- Vérifier et remplir régulièrement les contenants de denrées alimentaires
- Gérer l'aire de travail et s'assurer de sa propreté

Professeur de mathématiques

Sept.2017 - Fév.2023

Éducation nationale - Maroc

- Préparer et enseigner les cours selon les textes officiels : contenus, objectifs d'apprentissage, progression pédagogique
- Communiquer avec l'équipe pédagogique afin d'assurer le suivi des élèves
- Assurer un suivi particulier des élèves en difficulté afin de leur apporter une aide et de mener la classe entière vers un niveau relativement homogène
- Mettre en place de réunions parents-professeur et rencontres individuelles
- Encadrer les élèves pendant les sorties : rencontres, manifestations culturelles, événements interclasses

Cuisinier**Restaurant Dream Snack - Maroc****Pizzeria Elisabeth – Maroc****Avr.2015 - Juin 2017****Janv.2013 - Fév. 2015**

- Préparer les sauces et les garnitures en découpant les légumes, viandes et autres ingrédients
- Approvisionner le poste de travail en ingrédients (œufs, fruits, légumes, fromages, viandes...)
- Préparer la pâte à pizza selon la recette, pétrir à la main ou avec le pétrin, découper les pâtons et surveiller la levée jusqu'à l'épaisseur voulue
- Préparer des commandes à emporter et contrôler de la qualité des produits
- Faire l'inventaire des stocks des produits alimentaires et passer les commandes de réapprovisionnement auprès des fournisseurs.
- Nettoyer le poste de travail et le four et contrôler son bon état de fonctionnement

FORMATION

Baccalauréat en Mathématiques et applications

Université Cadi Ayyad - Maroc

Juin 2013