

MOUNIR ZEKRAOUI

Oujda ou Maroc
Tél : +212634760610
Gmail : zekraouimounir5@gmail.com

COMPÉTENCES

- J'aime travailler en équipe
 - A beaucoup d'entregent
 - Sens du détail
 - Sens des responsabilité aigu au
 - regard de l'hygiène
 - Service au client
 - Capacité de lever de poids de plus de 25 kg
 - Capacité à travailler dans le froid
 - Je m'adapte rapidement
-

LANGUES

- Français : débutant avance
- Anglais : niveau scolaire

Je travail en tant que boucher et également dans les abattoirs d'animaux et des gibiers(moutons, vaches, taureaux et chèvres) avec plus de 10 ans d'expérience.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- DE PUIS 2010 JUSQU'AU MAINTENANT JE TRAVAILLE DANS :

° Boucher (NOC 63201)

- **je travail boucher par un magasin famille**
- **opération boucher dans les marchés populaires.**
- **je travaille maintenant dans une boucherie de détail**
- **je fais le travail suivant**
 - * **désosser, découper et dénerver les morceaux et parties de viande.**
 - * **couper les carcasses, les désosser et les séparer.**
 - * **découpe , parage, dégraissage de tout type de viandes.**
 - * **présenter les produits en vitrine.**
 - * **désossage tête de boeuf et d'agneau.**
 - * **faire les saucisses , désosse,les steke , découpe un pièce,....**
 - * **organiser, nettoyer et entretetenir le poste de travail.**

° Abattoir (NOC 94141)

- **Je travaille aussi dans un abattoir plus 10 ans**
- **Je fais ce qui suit :**
Abattage, dépouillement de la viande, résection intestinale et également
enlèvement du foie et du cœur, nettoyer les intestins et ajouter de la
viande, coupé en deux comme (mouton, bœuf, chèvre), lieu de travail
propre

FORMATION SCOLAIRE

- ° Juin 2004 : 2 ème année baccalauréat série (sciences expérimentales)
- ° Juin 2007 : diplôme de technicien polyvalent en usinage