

MOUSSA SIDIBE

Professionnel Polyvalent dans les Usines et Restaurantts

CONTACT

- 📞 +1 (819) 520-5875
- ✉️ mousbyletresorier@gmail.com
- 📍 2525 Avenue du Havre des îles Laval
- 📍 H7W 4C5

FORMATION

2024 - 2026

COLLÈGE SUPÉRIEUR DE MONTRÉAL

- DEP Comptabilité

Statut : En cours

2021 - 2023

UNIVERSITÉ ROI MOHAMED VI (GUINÉE)

- Baccalauréat en Gestion des RH

Statut : Terminé

PASSE-TEMPS

- Cuisine
- Lecture
- Football
- Recherche
- Aide aux personnes âgées

LANGUES

- Français: Avancé
- Anglais: Intermédiaire

PROFIL

En tant que membre de l'équipe, je suis un professionnel fiable et formé aux opérations de registre avec une expertise solide en service à la clientèle et en entrepôt. Mon engagement envers l'excellence se traduit par ma contribution significative aux opérations frontales, dépassant régulièrement les attentes des clients ainsi que celles de mes gérants.

COMPÉTENCES

- Traitement des espèces
- Esprit d'équipe
- Bonne éthique de travail
- Attaché aux réglementations
- Bonne relation interprofessionnel
- Adaptabilité

EXPÉRIENCES

Usine SOBRAGUI de Guinée

2021 - 2023

- **Commis entrepôt:** Réception, stockage et distribution des marchandises dans l'entrepôt, Vérification des livraisons et préparation des commandes, Gestion de l'inventaire et traitement des retours de produits
- **Emballeur de marchandises :** Emballage sécuritaire des produits pour l'expédition ou le stockage, Utilisation de différents matériaux d'emballage, Respect des normes et réglementations en matière d'emballage, Préparation des documents d'expédition
- **Nettoyeur interne et externe :** Nettoyage et entretien des espaces intérieurs et extérieurs, Balayage, lavage, dépoussiérage et désinfection, Utilisation d'équipements de nettoyage spécialisés, Maintien d'un environnement propre et sûr

2017 - 2020

Restaurant 2LK de Guinée

- **Caissier :** Accepté les paiements en espèces et par carte de crédit, reçu émis et rendu de monnaie.
- **Service à la clientèle :** Répondre aux questions des clients et fournir des informations sur le restaurant.
- **Plongeur :** Responsable du lavage efficace et organisé de la vaisselle, des ustensiles et des équipements de cuisine, Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.