Rachid el hardoum

Agadir 80000
Cité Rochdi rue1507 la pergola
rachidhardoum@hotmail.com
+212 712 654061

Expérience professionnelle

Altissia-Anapec - AGADIR
Novembre 2022 - actuellement

Apprendre et améliorer la lange anglais pour prononciation et écriture.

Cuisinier et serveur

Snack Qualité burger

Avril 2022- février 2023

- Mise en place des ingrédients
- Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Préparer des sandwichs et burgers
- Respecter les normes d'hygiène HCCP et les allergènes
- Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
- Encaisser le montant d'une vente
- Conditionner un produit
- Entretenir des locaux
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Préparations de dessert

Prospection/gestion

Centre de formation LIDEO FRANCE - Agadir avril 2022 - juin 2022

- Vendre de formations professionnelles a distance ou en ligne sur la plateforme. Inscrire les jeunes pour le permis libre en France, financement par le compte CPF.Gestion de dossiers des candidats, Suivis personnalisé.
- Encaissement via la plateforme. Utilisation des outils informatique logiciel.

Prospection télévente FREE Telecom -

Agadir MAROC février 2022 - avril 2022

- Vente des box internet et mobile et forfait téléphonique et abonnement construction et ouverture de ligne téléphonique
- Assister les clients et les accompagner pendant leur démarche. Gestion des
- Dossiers des abonnés.
- Utilisation des outils. Et logiciel. Service client et maintenance. Encaissement via la plateforme

Ouvrier bâtiment

Arc en ciel - Villeneuve-la-Garenne (92)octobre 2019 - septembre 2021

- Réaliser des travaux de rénovation dans le bâtiment appartements :
- Carrelage, faïence, papier peint, toile de verre peinture de décoration manuelle travaux de rénovation extérieur : échafaudage, toiture peinture, tapisserie
- Réalisation de parquet flottant, lino ; parquet bois, pvc...
- Montage de meuble, installation de cuisine équipée sur mesure Installation tuyaux et robinet et lavabo et salle de bain.

Assistant gérant

Épicerie bénédictins - Limoges / F R A N C E (janvier 2018 - août2018)

- Sélectionne avec soin les produits auprès des fournisseurs, qui achemine,
- Stocker et mettre en place dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Livraison a domicile pour les personnes a mobilité réduite ou malade
- Veiller au bon accueil de la clientèle.
- S'assurer de la bonne présentation du magasin. Participer à la vente aux côtés des vendeurs
- Respecter les concepts de l'entreprise les consignes du merchandising Mettre en place des opérations commerciales et préparer les plans d'action inventaire et gestion du stock.

Animateur surveillant

Direction la jeunesse Mairie de Limoges - F R A N C E) décembre 2012 - juin 2013

• Accueillir les enfants et les famille /Encadrer par l'animation un groupe d'enfant
• Assurer le développement physique, psychologique et affectif de l'enfant
• Surveillance des enfants heure du repas a la cantine
• Aider à faire les devoir et leur expliquer des leçons pendant heure d'études.

Employé polyvalent en cuisine

Sodexo (clinique François chénieux) - Limoges(France) janvier 2012 - mai 2012

- Préparation des plats pour les patients malades en respectant les norme Examiner le régime alimentaire de chaque patient et déterminer quels ingrédients seront nécessaires.
- Préparez les aliments en coupant, en hachant, en marinant et en cubant les viandes, les légumes etles fruits.
- Faites des soupes et des bouillons, selon les recettes spécifiées, en veillant à utiliser la bonne quantité d'assaisonnement.
- Assister la direction de l'hôpital dans la création de recettes, avec l'aide de médecins et d'autres professionnels de la santé.
- Faites cuire des repas nutritifs, selon des protocoles normalisés, en veillant à ce que la propreté soit la priorité absolue.
- Effectuez des activités de partage sur des plateaux ou des plateaux, en suivant les instructions définies, par patient.
- Vérifier que les repas des patients leur sont livrés rapidement afin qu'ils puissent prendre leurs médicamentsà temps.
- Superviser la propreté et la désinfection des cuisines, telles que les comptoirs, les sols et les murs. Effectuer un entretien prédictif, préventif et régulier sur les appareils de cuisine tels que les cuisinières, les fours, les grils, les réfrigérateurs et les congélateurs.
- S'assurer que les activités de rotation des aliments sont effectuées en temps opportun, de sorte que la détérioration des aliments soit maîtrisée.
- Participation a la plonge
- Distribuer les repas dans les chambres, Nettoyage des locaux

Cuisinier/Serveur

La tour d'agadir - Mormant (77)janvier 2011 - avril 2011

- Dresser les menus, préparer les repas, et déterminer les portions et les quantités nécessaires. Tenir compte des

besoins alimentaires particuliers, s'il y a lieu.

- Commander et vérifier les marchandises nécessaires.Nettoyer la cuisine l'aire de travail.
- Service en salle mariage, cérémonie, événementPréparation des cocktails,
- Accueillir les clients en salle
- Mise en place assiette et dispositions des tablesServir la clientèle
- Encaissement.

Ouvrier agricole

frantoio oleario - Corigliano Calabro, Calabria Italie

Février 2010 - juin 2010

- Semer, fertiliser, cultiver, irriguer et récolter des produits agricoles. Nourrir des animaux et s'en occuper. Donner des soins aux animaux.
- Faire fonctionner et entretenir de l'équipement et des machines participation à la cueillette de fruits et légume de saison emballage, et charge dans le camion
- Conduite de tracteur.

Service restaurant

- Le parasol bleu - Agadir octobre 2009 - janvier 2010

- Accueillir les clients au restaurant, présentation de la carte
- Service à la salle selon le groupe et type de clientsbuffet selon la période et évènements. Encaissement.

Formation

Certificat en agriculture

Chambre d’agriculture Souss massa/Agadir- Maroc

Janvier 2023

DEP/ AEC ou Certificat en restauration cuisine

ENIC-NARIC - Sèvres (92)

Septembre 2011 – actuellement

DEP/ AEC ou Certificat en Hôtellerie

Institut spécialisé de technologie hôtelière et touristique Ouarzazate - Ouarzazateseptembre 2007 - juin 2009

École Secondaire en niveau baccalauréat

Omar Elkhyam -Agadir septembre 2002- juin 2007

Compétences

- Bureautique (5 ans)
- Microsoft Word (5 ans)
- Microsoft Powerpoint (2 ans)
- Disponibilité (8 ans)
- Esprit d'équipe (8 ans)
- Sens de l'organisation et responsabilité (5 ans)
- Microsoft Office (5 ans)

Langues

- Français - Langue maternelle
- Anglais - Intermédiaire
- Arabe - Avancé

Certificats et accréditations

Permis B européen

Octobre 2003

Délivré par la préfecture de Torcy France