Hamdane M'HENNI

20 ans – 26/01/2002
Permis B

CONTACT

15, avenue des pylônes
91170 Viry - Châtillon
hamdanemhenni1@gmail.com
07 68 69 95 01

SAVOIR-ÊTRE

- Autonome
- Patient
- Sérieux
- Organisé
- Polyvalent

LANGUES

Anglais	**Niveau B1**
Arabe	**Niveau C1**

INFORMATIQUE

Word, Python, Excel

Navigation internet

Réseaux Sociaux

CENTRES D'INTÉRÊT

Sport

Football ***10 ans***

- *Poste : attaquant*
- *Fréquence : séance de 2h par mois*
- *Qualités développées : endurance, dynamisme, esprit d'équipe*

Musculation ***2 ans***

- *Fréquence : séance de 4h par sem.*
- *Qualités développées : concentration, patience*

Apprenti Boulanger

Dans le cadre d'un CAP Boulanger en alternance

2022-2024 - Rythme : 1 sem. à l'école / 2 sem. en entreprise

Éligible à l'aide de l'État de 8.000€ pour l'alternance

MON PARCOURS EN 3 PHRASES

Autonome en boulangerie, de la sortie de la pâte du pétrin, à la mise en forme des baguettes de 300g, j'ai appris à anticiper les attentes des clients en mettant le pain en chambre froide, jusqu'à la mise au four à la demande.

Rigoureux dans l'application des règles d'hygiène, j'ai respecté un lavage fréquent des mains dans la journée entre chaque tâche, le nettoyage des ustensiles et la désinfection des surfaces de travail afin de garantir la sécurité alimentaire.

Impliqué au service de la clientèle dans la vente et l'encaissement, j'aurai toujours comme objectif la satisfaction des clients de la boulangerie en les fidélisant à nos produits.

FORMATIONS

Sept. 2022 — **Entrée en CAP Boulanger**
Faculté des Métiers de l'Essonne
Evry-Courcouronnes (91)

Déc. 2021 - Juil. 2022 — **Parcours d'entrée dans l'emploi**
INSTEP – Juvisy- sur- Orge (91)

Juin. 2021 — **Niveau Terminale informatique**
Lycée de Sayada (Tunisie)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Janv. 2022 — **Boulanger – Pâtissier** *stagiaire* — ***3 sem.***
AUX BONS PAINS – Viry – Chatillon (91)

- *Préparation des pâtes en suivant les recettes*
- *Décoration des gâteaux d'anniversaires et des desserts*
- *Nettoyage de la cuisine*
- *Surveiller la cuisson*
- *Respect des règles d'hygiène*

Juin 2020 Juil. 2020 — **Magasinier** — ***2 mois***
DECO - Tunisie

- *Réceptionner et stocker les produits des fournisseurs*
- *Procéder à l'enregistrement de la marchandise et à leur rangement*
- *Effectuer l'encaissement des clients*

Eté 2019 — **Vendeur ambulant** — ***1 sem.***
Sept. – Oct. 2021 — 4 marchés par semaine – Ile – de France — ***2 mois***

- *Vente des articles*
- *Effectuer des démonstrations*
- *Procéder à l'encaissement des clients*
- *Disposition et rangement des articles*