

Mr Zeray HABTZIGI
3 place Perrier Labalme
01000 Bourg en Bresse
Tél : 07.82.10.73.61
Mail :
zeray.habtzigi@gmail.com

OUVRIER AGRO ALIMENTAIRE

Issu d'une famille d'éleveurs et cultivateurs, je souhaite poursuivre ma carrière dans ce secteur d'activité et je recherche donc un emploi en tant qu'ouvrier d'abattoir ou de maraichage.

Calme, pondéré et sérieux, je suis âgé de 31 ans.

Mes 2 années passées chez TREMLIN m'ont permis de me former en langue Française, de développer des savoir-faire en tant que commis de cuisine, et des savoir être, en particulier mon sens de l'organisation, de la précision, de la réactivité et le sens du travail en équipe.

SAVOIR FAIRE :

- Abattage et découpe de volailles
- Préparation des volailles
- Conditionnement
- Nettoyage du poste de travail
- Nettoyage du matériel, plonge

- Maraichage : plantation, arrosage, récolte, taille.
- nettoyage et découpe des légumes
- Vente des produits

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Depuis 2022 : Commis de cuisine, association TREMLIN, Bourg en Bresse.

2021 : Opérateur sur chaîne, KALHYGE, Bourg en Bresse.

2020/2021 : Ouvrier en abattoir, l'Européen, Bourg en Bresse.

2013/2015 : Agriculteur, exploitation familiale. ERYTHREE.

FORMATIONS/DIPLOMES :

2023 : formation « Gestes et Postures3

2022 : DELF 2

Formation IFPA / 350 heures

2021 : Formation « Français et numérique », 200 heures.

2020 : DELF 1, Formation IFPA 350 h.

2013 : Certificat de fin d'études secondaires, Lycée Molqi, Erythrée.