**LAHBIB**

Teléfono **663390661**

E-mail**: lehbib88@yahoo.es Carnet de conducir:B, C y C1**

**Carnet del CAP en vigor.**

**Carnet de carretillero.**

**Vehiculo propio.**



**EXPERIENCIA PROFESIONAL**



**HOUCINI**

**OBJETIVO**

Formar parte de un equipo de trabajo y ampliar mi experiencia y conocimientos laborales, permitiéndome crecer dentro de una estructura organizativa e incrementar mi desarrollo profesional en diferentes áreas o sectores.

2020 - 2009. Restaurante Terraza Porceyo, **Cocinero - Parrillero**

Tareas realizadas:

• Realización de actividades propias del puesto

• Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.

• Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

2009 – 2007. Hotel Mirador (periodo vacacional),

**Ayudante de cocina**

Tareas realizadas:

• Realización de actividades básicas de cocina.

2008. Empresa Caprabo, **Conductor - Repartidor**

Tareas realizadas:

• Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.

• Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos

• Entrega de mercancías, control de stock, cobro de facturas, etc.

• Realización de rutas preestablecidas

2007 – 2006. Empresa Semagescon, **Conductor - Repartidor**

Tareas realizadas:

• Seguir rutas preestablecidas

• Reparto de mensajería con universidades, institutos, etc.

• Reparto de diferentes materiales, organización de materiales, y cobro de facturas

**C. DIGITALES**

M. Office Internet

**IDIOMAS**

Español Árabe

**COMPETENCIAS**

Liderazgo

Trabajo individual y en equipo Capacidad de aprendizaje Superación y esfuerzo

Utilización de traspaleta y carretilla elevadora

Flexibilidad

Persona muy responsable Competencias digitales medio altas



**ESTUDIOS**

2002. Ingeniero Agronomo. Universidad de Cuba. En proceso de homologación

2020. Prevención de riesgos higiénico sanitario frente al Covid 19 en la restauración. Hostelería Unida

2008. Manipulador de mayor riesgo. Escuela Superior de Formación Profesional Academia Óptima.

2021.Curso de Reponedor y Caja..Svida Formacion.

2021.Curso de prevencion de riesgos laborales.Cruzb roja.