



DUTCH EXPAT

CV

MUSTAFA



**PROFESSIELE SLAGER, MESSENVAAKDIGHEDEN, VLEESBEREIDING, ETENSVEILIGHEID,
HYGIËNEREGELS, KALF- EN RUNSVLEES, VLEESVERWERKING, KLANTENSERVICE, SNIJTECHNIEKEN,
ERVARING MET HOGE PRODUCTIE**

Dit CV wordt u aangeboden door Dutch Expat N.V.

Al onze CV's behoren tot hooggekwalificeerde kandidaten die woonachtig zijn in Turkije. Wilt u één van onze kandidaten in dienst nemen, dan zorgen wij door middel van de kennismigratieprocedure dat alle benodigde juridische en organisatorische stappen worden gezet om de betreffende kandidaat bij uw bedrijf aan het werk te krijgen. Dit geeft u toegang tot toptalenten van de Turkse arbeidsmarkt.



MUSTAFA



Woonplaats **Balikesir**
Nationaliteit **Turkse**
Geboortedatum **26.03.1991**
Burgerlijke Staat **Gehuwd**
Beroep/Functie **Slagerij Manager & Vleesverwerkingsspecialist**
Web

GSM **+31 621 25 33 70**
Tel **+90 312 905 01 10**
Web **www.dutch-expat.com**
E-mail **info@dutch-expat.com**

BELANGRIJKE VAARDIGHEDEN

PROFESSIONELE SLAGER, **MESSENVAARDIGHEDEN, VLEESBEREIDING, ETENSVEILIGHEID, HYGIËNEREGELS, KALF- EN RUNSVLEES, VLEESVERWERKING, KLANTENSERVICE, SNIJTECHNIEKEN, ERVARING MET HOGE PRODUCTIE,**

PERSOONLIJK PROFIEL

Mijn naam is Mustafa, en als een dynamisch en professioneel persoon ben ik voortdurend gericht op zelfverbetering en innovatie. Ik heb in 2014 mijn diploma behaald in Accounting and Tax Applications aan de Çanakkale 18 Mart University, maar ontdekte al snel dat mijn passie elders lag. Omdat ik altijd al interesse had in het omgaan met vlees, begon mijn avontuur in de slagerij toen ik regelmatig naar de slagerij van mijn zwager ging.

Mijn professionele werkervaring omvat het werken bij toonaangevende organisaties in de sector, zoals Slagerij Aydemir, waar ik mijn vaardigheden in teamwerk en probleemoplossing verder heb ontwikkeld als vleesbereider. In deze functies heb ik waardevolle ervaring opgedaan, zoals het ontbenen van kalfsvlees, het snijden van lamsvlees, het voorbereiden van producten voor de toonbank en het maken van kant-en-klare producten zoals gehaktballen en worst.

De belangrijkste redenen waarom ik in Nederland wil wonen en werken, zijn de innovatieve bedrijfscultuur, de hoge levenskwaliteit en de inclusieve sociale structuur van het land. Nederland is wereldwijd toonaangevend, vooral op het gebied van slagerij, en het belang dat het land hecht aan duurzaamheid en innovatie sluit volledig aan bij mijn carrière doelen. Ik geloof dat ik in deze omgeving de kans krijg om zowel persoonlijk als professioneel te groeien en waardevolle bijdragen te leveren.

Ik kijk ernaar uit om met u in gesprek te gaan en te bespreken hoe ik kan bijdragen aan uw bedrijf. Met mijn hoge motivatie en aanpassingsvermogen ben ik klaar om snel deel uit te maken van uw team.



WERKERVERING

Medeoprichter

Erdem Slager (Balıkesir)

01-2022 / Heden

- Ervaring in vleesbereiding: Ik heb gewerkt in een slagerij met een hoog volume, waar ik verantwoordelijk was voor het bereiden van verschillende vleessoorten voor klanten, waaronder rundvlees, lamsvlees en gevogelte.
- Mesvaardigheden: Met geavanceerde mesvaardigheden heb ik nauwkeurig en efficiënt vlees verwerkt en voorbereid voor toonbankverkoop en klantbestellingen.
- Hygiëne en voedselveiligheid: Ik zorgde voor een schone en goed georganiseerde werkomgeving, in overeenstemming met alle voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften.

Slager

Aydemir Slager (Balıkesir)

01-2022 / 01-2024

- Ervaring in vleesbereiding: Ik heb gewerkt in een slagerij met een hoog volume, waar ik verantwoordelijk was voor het bereiden van verschillende vleessoorten voor klanten, waaronder rundvlees, lamsvlees en gevogelte.
- Mesvaardigheden: Met geavanceerde mesvaardigheden heb ik nauwkeurig en efficiënt vlees verwerkt en voorbereid voor toonbankverkoop en klantbestellingen.
- Hygiëne en voedselveiligheid: Ik zorgde voor een schone en goed georganiseerde werkomgeving, in overeenstemming met alle voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften.

Slager

Yucel Slager (Balıkesir)

01-2010 / 01-2014

- Ervaring in vleesbereiding: Ik heb gewerkt in een slagerij met een hoog volume, waar ik verantwoordelijk was voor het bereiden van verschillende vleessoorten voor klanten, waaronder rundvlees, lamsvlees en gevogelte.
- Mesvaardigheden: Met geavanceerde mesvaardigheden heb ik nauwkeurig en efficiënt vlees verwerkt en voorbereid voor toonbankverkoop en klantbestellingen.
- Hygiëne en voedselveiligheid: Ik zorgde voor een schone en goed georganiseerde werkomgeving, in overeenstemming met alle voedselveiligheids- en hygiënevoorschriften.



OPLEIDINGEN

2012 - 2014

Middelbare School - Boekhoud- en belastingtoepassingen

Canakkale Onsekiz Mart Universiteit (Canakkale)

Diploma: Ja



Cursussen



Talen

Engels (Goed)

Turks (Moedertaal)



Computervaardigheden



Hobby's en interesses

Voetbal

Lezen

Schilderen

Muziek
