



# Joachim De Clerck

Né le 12/08/1986 à Bruxelles

## Contact

+32 477 94 03 51

joachim.de.clerck@posteo.net

76, Aisne - 6941 Heyd

## A mon sujet

Bienveillant | Authentique | Curieux |  
Intègre | Patient | Déterminé

## Compétences

- **Intelligence émotionnelle** : Empathie développée, gestion du stress personnel et d'autrui
- **Adaptabilité & Agilité** : Transitions professionnelles multiples, environnements variés maîtrisés
- **Pensée critique & créative** : Approche innovante, solutions alternatives, vision holistique
- **Résilience & persévérance** : 18 ans d'activité autonome, dépassement des défis
- **Communication interculturelle** : Expérience internationale, médiation et écoute active
- **Leadership collaboratif** : Animation de groupes, fédération autour de projets communs
- **Conscience écologique & éthique** : Engagement durable, responsabilité sociale

## Études, formations et certifications

- **Réflexologie professionnelle NIV 2 - (91h)**  
IFAPME Liège 2025 - 2026
- **Réflexologie professionnelle NIV 1 + Anatomie (85h)**  
IFAPME Liège 2024 - 2025
- **Hypnothérapie (98h)**  
IFAPME Marche-en-Famenne 2025
- **HACCP - Hygiène + Gestion métiers alimentaires (35h)**  
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude 2017
- **Bachelier en Sociologie-Anthropologie**  
Université Libre de Bruxelles (ULB) 2004 - 2007

## Expériences professionnelles

- **Réflexologue plantaire et hypnothérapeute**  
Activité en développement via SmartBE 2025
- **Thérapeute holistique**  
Coeurs Vivaces - SmartBE 2022 - 2025
  - Massages thérapeutiques et travail respiratoire/émotionnel
  - Animation de cercles de respiration, de chant et de danse libre
  - Accompagnement personnalisé à domicile
  - Compétences développées : Écoute active, gestion du stress, techniques de relaxation
- **Cuisinier Spécialisé | Traiteur**  
Autoentrepreneur (FR) - SmartBE (BE) 2017 - 2025
  - Service traiteur végétarien ambulant (FR: 2017-2019 sous statut d'artisan-commerçant, SIRET 83241152400016, BE: 2022-2025)
  - Animation d'ateliers cuisine à domicile (2023-2024)
  - Respect strict des normes HACCP
  - Compétences développées : Autonomie d'indépendant, gestion clientèle, planification, créativité culinaire
- **Travailleur Saisonnier Agriculture Bio**  
Diverses exploitations | International 2010 - 2016
  - Cueillettes de fruits et maraîchage biologique (BE, FR, AU, NZ)
  - Expérience multiculturelle et adaptation rapide
  - Compétences développées : Travail d'équipe, résistance physique, respect environnemental
- **Auxiliaire Polyvalent | Élagage-Jardinage**  
Philippe Renaux Parcs et Jardins 2002 - 2025

## Expériences complémentaires

### Engagement Associatif & Bénévolat (2022-2025)

- Anonymous for the Voiceless : Sensibilisation de rue pour les droits des animaux
- BEES coop, Oufitcoop : Coopératives alimentaires durables

### Autres expériences

- Vie collective à l'écolieu Le Chêne, Naninne (2022-2023)
- Voyages initiatiques et éco-communautaires en Europe, Asie et Amériques (2008-2016)
- Cours de méditation vipassana (4 x 10 jours) + bénévolat (2009-2012)

## Langues

Français (natif) | Anglais (excellent) | Néerlandais (intermédiaire) | Espagnol (basique)