



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Argences (14370)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Apprenti boucher, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2008 / déc. 2018** LECLERC ARGENCES (14)
- janv. 2007 / janv. 2008** SUPER U CAEN (14)
- janv. 2006 / janv. 2007** BOUCHERIE HIE MERY-CORBON (14)
- janv. 2003 / déc. 2005** **Apprenti boucher**
- Réceptionner des carcasses de viande*
  - Contrôler la qualité d'un produit*
  - Préparer une carcasse aux opérations de découpe*
  - Trier des pièces de viande*
  - Détailler des pièces de viande*
  - Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères*
  - Disposer des produits sur le lieu de vente*
  - Renseigner un client*
  - Prendre la commande des clients*
  - Entretenir un espace de vente*
  - Nettoyer du matériel ou un équipement*
  - Entretenir un poste de travail*
  - Sélectionner une bête auprès d'un producteur*
  - Vendre des produits ou services*
  - Suivre l'état des stocks*
  - Définir des besoins en approvisionnement*
  - Préparer les commandes*
  - Réaliser une gestion comptable*
  - Réaliser une gestion administrative*
  - Former des apprentis*
  - Gérer une équipe (remplacement de chef)*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2016** SOBODIS à Grand-Quevilly
- /** **CAP-BEP BOUCHERIE-CHARCUTERIE TRAITEURS** - CAP  
CIFAC à Caen

### COMPETENCES

---

HIE

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

CINEMA, MUSIQUE, VOYAGES

