



**** *

Célibataire

Châlons-en-Champagne (51000)

*****@*****.***

Employé polyvalent, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2021 /

Employé polyvalent

boucherie Marjan rriar'et.. El hjeb

Compétences Chaine du froid Typologie du client

Entretien d'un vivier Chiffragecalcul

de coût Utilisation d'outils de

déçuupe Pelage de Ficfis.scins

Dressage d plateaux de fruits de

mer Appréciation sensorielle

Utilisation de matériel di nettoyage

Variétés de poissons

Techniques de désossage

Techniques de parage des viandes

Bouclh-erie Modes de C1.1i5.9011 des

ali ments Dé-coupe ide viande Chaine

du froid Ski-ukage de produit

afinientaiires Règles d'hygiène el de

sé.curité alimeniaire Anatomie

animale Utilisation de matériel de

nettoyage Techniques d'embossage

de viande Ficelage des viandes

1-nuptial» des produit5 Techni.ques

de transformation des viandes

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2019

Atteslation technicien

sept. 2016 / juin 2018

in Diplôme de Qualification Crippt

El ihajeb

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Académique