



***** ** *****

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

Apprenti Boucher, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 / juil. 2022

Apprenti Boucher

CMA

France) Anatomie animaux (Bovin, Ovin, ...)

Hygiène (HACCP).

Chaîne du froid : connaissance approfondie du maintien des viandes aux températures appropriées.

Désossage, coupe et découpe des carcasses.

Capable de préparer et conditionner les produits.

Vente des produits aux clients.

mars 2016 / mars 2020

Ingénieur développeur

SII

Réalisation des interventions sur des applications web.

Développement des programmes informatiques

Amélioration des systèmes en ajoutant des nouvelles fonctionnalités.

Interventions - Prestation service chez nos clients :

Leroy Merlin / Décathlon / SNCF / Orexad

juil. 2014 / sept. 2014

Assistant Boucher

Valenciennes

Pays) Désossage des carcasses.

Mise des produits en vitrine.

Transformation des produits.

Show discount ,

juil. 2013 / sept. 2013

Epi doré

juil. 2012 / sept. 2012

Stage Vente (Belgique)

Conseil aux clients

Suivi des stocks, inventaire.

Réassortiment des rayons, contrôle des prix.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

CAP Boucher - CAP

Saint Saulve -France

/ juin 2016

Diplôme Ingénieur informatique - BAC+6 et plus

Calais- France

/ juin 2010

Baccalaurat - BAC+6 et plus

Condé-Sur-Escaut- France

COMPETENCES

applications web

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

football en salle, Vélo