



** **

Saint-Jean-et-Saint-Paul (12250)

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

Synthèse, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 1992 /

Directeur de site / Chef de Découpe/Boucher

Apolit viandes-Charcuterie des grands Causses - ST AFFRIQUE

A obtenu des documents, des autorisations, des certificats et des validations de la part d'agences locales, nationales et fédérales (agrément des services vétérinaires, ECO CERT)

A mené des évaluations et des analyses de la clientèle afin d'entamer le processus de recherche

de la découpe de leurs bêtes

A recherché et mis à jour l'ensemble des matériaux nécessaires à l'entreprise et aux partenaires (mises-en sous vide, agencement d'atelier).

Gestion du personnel, 8 personnes, recrutement, formation, planning, répartition des tâches,

suivit annuel et mises en place des objectifs.

Elaboration de nouveaux produits.

Calcul de la marge et de la rentabilité.

Traçabilité, hygiène.

Achats des carcasses (bêtes vivantes)

Réception et travail des carcasses pour la mise en vente de la boucherie (80% sur le rendement carcasse)

Gestion de la traçabilité selon la législation

Mise en place en rayon traditionnel, vente

Préparation bouchère (saucisserie, élaboration plats préparés, toutes charcuteries)

Gestion des stocks

Respect de la chaîne du froid, de l'hygiène et des rotations

Gestion de la marge et des prix

Gestion du personnel

Gestion, analyse des inventaires mensuels et annuels

sept. 1988 / janv. 1992

Chef Cuisinier

Hôtel de la Poste - Cavalerie

Elaboration de la carte

Préparation et créations de plats

Responsable des achats

Préparation des mises en place des entrées, plats et desserts.

Responsable de la brigade cuisine (4 personnes)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987

CAP/BEP CUISINE - CAP

Lycée Saint Joseph - Ville Franche de Rouergue

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français