



\*\*\*\*\*

Nationalité Française  
Célibataire  
Permis B

\*\* \*\* \*

Biarritz (64200)

\*\*\*\*\*

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

## Boucher, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2018 / nov. 2023

#### Boucher

Boucher Chumavac, Epinay-Sous-Sénart

- \* *Boucher Responsable de marché et de deux bouchers et une vendeuse (Mercredi, Samedi, Dimanche)*
- mise en place des rayons, vente, gestion de la caisse, des promotions, des prix, retour au laboratoire. Participation à la création du nouveau rayon (Choix des matériaux, vitrines, lumières, etc.).*
- \* *Implication dans les animations du rayon.*
- \* *Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.*
- \* *Responsable de laboratoire de quatre bouchers (Mardi, Jeudi, Vendredi).*
- \* *Marché Rungis : Achat veau, agneau, porc, bœuf, volaille, et donc négociation et sélection en direct avec les vendeurs sur le marché international de Rungis.*
- \* *Préparation de la viande (désossage à partir de carcasse entière, parage).*
- \* *Transformation des produits (diverses sortes de saucisses, farce, milanaise, carré savoyard, etc.).*
- \* *Création de spécialités (rôti de veau girolles, rôti orloff, etc.).*
- \* *Rotation des produits, et vérification des stocks ainsi que de la qualité et fraîcheur des produits.*
- \* *Préparation des foies gras crus pour la période de Noël, éveinage et conditionnement.*
- \* *Gestion et prise des commandes.*
- \* *Mise sous vide.*
- \* *Réception des carcasses de viande, manutention et rangement des pièces dans la chambre froide.*
- \* *Entretien hygiénique du laboratoire et du rayon.*

juin 2016 / juin 2018

Apprentissage boucherie Chumavac, Epinay-Sous-Sénart

- \* *Apprentissage des bases du métier (Désossage, parage, transformation des produits, fabrication de spécialités, vente etc.)*
- \* *Réception des carcasses de viande, manutention et rangement des pièces dans la chambre froide.*
- \* *Gestion des règlements des achats en caisse.*

janv. 2016 / juin 2016

#### Stage

Brunoy Viande, Brunoy

- \* *Échanges avec les salariés pour découvrir leur métier et comprendre le fonctionnement de l'entreprise.*
- \* *Accompagnement d'un salarié dans son travail, réalisation de tâches simples sous sa supervision.*
- \* *Assistance des employés expérimentés dans leur travail quotidien.*

juin 2015 / juil. 2015

#### Magasinier

Carrefour

- \* *Mise en rayon des produits.*
- \* *Rotation des produits.*
- \* *Mise en place de la caisse et encaissement des clients.*

**janv. 2014 / févr. 2014    **Stagiaire****  
Garage Fiat, Itteville  
\* *Changement des plaquettes de frein.*  
\* *Vidange du moteur.*  
\* *Changement des suspensions.*  
\* *Changement des ampoules*

**déc. 2013 / déc. 2013    **Stage Menuisier et pose de fenêtres****  
Atelier du Bois, La Ferté-Alais  
\* *Accompagnement d'un poseur pendant une semaine.*  
\* *Participation à la pose de fenêtre, portail, serrure, porte d'entrée et porte de garage.*  
*Quelques photos de mon travail, sur ce Book photo :*  
*[bookfoto.com/membres/membres3/boucheriebook/index.php](http://bookfoto.com/membres/membres3/boucheriebook/index.php)*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**sept. 2016 / août 2018    **CAP Boucherie - CAP****  
Ecole Professionnelle de la Boucherie (E.P.B), Paris

**sept. 2013 / août 2014    **Baccalauréat professionnel Mécanique - BAC****  
Lycée Alexandre Denis, Cerny

**/ août 2013    **Brevet des Collèges****  
Collège du Saussay, Ballancourt-sur-Essonne

## **COMPETENCES**

---

Word

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

<b>Anglais</b>	Elémentaire
<b>Espagnol</b>	Courant
<b>Français</b>	

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Voyages : Egypte, République Dominicaine, Guyane, Guadeloupe, Thaïlande, Maroc (Marrakech), Londres, Venise, Rome., Gastronomie, Musique, Cinéma