



\*\*\*\*\*

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

Nogent-sur-Marne (94130)

\*\*\*\*\*

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

## VENDEUR CHARCUTERIE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2023 / déc. 2023**    **VENDEUR CHARCUTERIE**  
Magasin LECLERC  
*Mise en place des produits, conseil, préparation et vente de la charcuterie et du fromage*
- nov. 2020 / janv. 2022**    **EMPLOYE POLYVALENT COMMERCIAL**  
MONOPRIX SAINT MANDE 94  
*Assurer la mise en place de la vitrine, la vente aux clients ainsi que la coupe et la pesée des articles, préparation des commandes, entretien des vitrines, contrôle de l'hygiène.*
- janv. 2019 / mars 2019**    **AGENT DE RESTAURATION**  
ECOLE SAINT ANDRE GROUPE ELIOR  
*Assemblage de produits semi-élaborés, conditionnement de la production, fabrication, assemblage et dressage de préparations simples, froides ou chaudes, finition de préparations chaudes, préparations culinaires simples (sauces,), production éventuelle devant le convive.*
- nov. 2007 / mars 2018**    **COUPEUR**  
GRG RUNGIS, 94  
*Découpe et désossage de la viande, préparation des commandes clients, contrôle de traçabilité de la viande, vente des produits et accueil des clients*
- sept. 2005 / sept. 2007**    **BOUCHER**  
BOUCHER  
*Préparation des viandes, désossage, découpe des produits, accueil et vente des produits, entretien des vitrines, mise en place*
- janv. 2004 / août 2005**    **CHARCUTIER**  
CHARCUTERIE RAPICAULT PARIS, 75014  
*Transformation des aliments en produits traiteur, préparation des plats traiteurs, entretien des vitrines, mise en place, contrôle de l'hygiène*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / avr. 2019**    **TITRE PROFESSIONNEL D'AGENT DE RESTAURATION**
- / juin 2005**    ECOLE PROFESSIONNELLE DE LA BOUCHERIE PARIS
- /**    **NIVEAU CAP - CAP**

### COMPETENCES

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**