



14/04/1978 (46 ans)
Permis B

*** ** *****

Talence (33400)

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

Charcutier et vendeur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /	charcutier Leclerc de pian de medoc, Carrefour Cauderan
janv. 2020 / déc. 2020	vendeur en poissonnerie Maree Bleue Yvrac
janv. 2020 /	Charcutier SBC intérim
janv. 2020 /	Charcutier boucher avec Bordeaux intérim chez intermarché, Leclerc, L'heure du marché de Mérignac
janv. 2019 / janv. 2020	Boucher Intermarche Marignane <i>découpage des différents morceaux et famille de viande. Vente au détail et conseil de cuisine.</i>
janv. 2019 /	Vendeur boucherie charcuterie Leclerc Le Boulou 66 <i>maison pour la saison. Préparation des brochettes et des plat fait maison.</i>
janv. 2018 / janv. 2019	IRFMA de Rivesaltes
janv. 2017 /	Vendeur poissonnier "Intermarché" de Martigues <i>au public, coupage, écaillage, préparation de filet et préparation des plats fait maison..</i>
janv. 2016 /	Chef de partie poisson "La Villa Duflot" Perpignan <i>portionné, écaillage, vidage. Cuisson du poisson et des ses sauces.</i>
janv. 2015 / janv. 2016	Chef de partie "La Siciliana" restaurant italien Enghien Les Bains, Paris
janv. 2015 /	Season chef de partie au poisson "Saint Pierre" de Vias plage, Béziers
janv. 2010 / déc. 2013	Poissonnier "Conad" Ravenna, Italie
avr. 1995 /	Cuisinier Euromercato de Milan

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2019	Obtenu C.A.P. boucher - CAP
/ juin 2016	Caces 1 et 5
/ juin 2008	Diplôme BAR-MAN 2 niveau AIBES.
sept. 1993 / juin 1995	Dessinateur mécanique par ordinateur Milan - Italie

COMPETENCES

excel, word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Espagnol	Elémentaire
Italien	Courant
Français	Bilingue