



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

Apprenti Boucher, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 / mai 2023

Apprenti Boucher

GC BOUCHERIE - SATOLAS ET RONCE

- * Désossage, Découpe, Parage, Service aux clients - Règles d'hygiène
- * Préparer une carcasse aux opérations de découpe.
- * Découper de la viande.
- * Trier des pièces de viande.
- * Détailler des pièces de viande.
- * Conditionner des pièces de viande * Traiteur

août 2021 / déc. 2022

Apprenti Boucher

E. LECLERC - TIGNIEU

- * Désossage, Découpe, Parage, Service aux clients - Règles d'hygiène
- * Préparer une carcasse aux opérations de découpe.
- * Découper de la viande.
- * Trier des pièces de viande.
- * Détailler des pièces de viande.
- * Conditionner des pièces de viande

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2023

CAP BOUCHER EN APPRENTISSAGE - CAP

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU

/ juin 2021

BEPC - BREVET DES COLLEGES - BEP

LYCEE PAUL CLAUDEL - VILLEMOIRIEU

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français