



***** ****

Permis B - A

** ***** ** *****

Montpellier (34000)

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

Libre-service - Traditionnel, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022** **Boucher-Traiteur**
Maison Renault Clapier/Jacou
- janv. 2019 / janv. 2020** **Boucher**
Boucher - Goût du bœuf
Découpe et vente aux professionnel et sur internet (produit découpe américaine)
- janv. 2017 /** **Libre-service - Traditionnel**
Boucher (SBC)
- janv. 2016 / janv. 2017** **Boucher préparateur-vente**
Boucher - A-Z - Boucherie Bizet
- janv. 2015 / janv. 2016** **Apprentis**
Boucherie Guemas
- janv. 2012 / janv. 2015** **Vendeur préparateur**
- /** **Responsable Boucher**
Boucherie Fébéo - Halls Castelane
35% d'évolution depuis mon arrivé.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022** **Formation Accords Mets&Vins**
Paris
- /** **CAP - CAP**
Ecole professionnel de la boucherie - 37 Boulevard Sault, 75012 Paris
- /** **BAC - S.E.N(systemes élèctronique numérique) - BAC**
- /** **Formation Création/reprise d'entreprise 2023**
CMA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français