



***** *****

Célibataire
Permis B

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

Beaucourt (90500)

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

responsable boucherie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2018 /

responsable boucherie

super u Beaucourt

Montage rayon traditionnel, vente à la clientèle, emballage pour le rayon libre, polyvalence pour les autres rayons. Gestion des commandes avec les fournisseurs, gestion d'une équipe . Gestion des stocks.

juin 2017 /

boucher

Leclerc Belfort

Montage du rayon traditionnel, libre service, vente à la clientèle, emballage pour le rayon libre, polyvalence pour les autres rayons.

janv. 2017 / oct. 2018

boucher

super u Audincourt

Montage rayon traditionnel, vente clientèle, emballage rayon libre, polyvalent pour les autres rayons.

oct. 2016 / mai 2017

Gérant d'un restaurant

Baume-les-Dames

Confection de pizzas , dessert , sauce pour les pâtes. Gestion des commandes avec les fournisseurs.

nov. 2010 / oct. 2016

boucher

géant casino à Exincourt

Montage du rayon traditionnel, libre service, vente à la clientèle, emballage pour le rayon libre, polyvalence pour les autres rayons.

juin 2010 / août 2010

Boucherie/charcuterie

traiteur BAUER à Exincourt

Employé comme boucher/charcutier/traiteur en CDD

juin 2009 /

Charcutière

traiteur BAUER à Exincourt

*- Réalisation des plats du jour (lasagne, couscous, cote de porc charcutière, choucroute etc...)
- Réalisation de saumure, pompage de jambons, palettes.
- Réalisation de pâtisserie type pâté en croûte, tourtes, pizzas.
- Réalisation de terrines, Poussage de saucisses
- Nettoyage du laboratoire*

janv. 2008 / déc. 2009

traiteur ROSALES à Mandeuve

*- Réalisation de terrines / Poussage de saucisses
- Réalisation de plats cuisinés (poulet basquaise, sauces morilles,...)
- Réalisation de farces à saucisses, fines et à légumes.
- Dressage de buffet, décoration de plat*

janv. 2006 / janv. 2008

salaison MERCIER à Valentigney

** Désossage de bœuf , porc, veau et agneau / Séparation de porc*

- * Parage de bœuf , porc, veau et agneau / Démontage d'un avant de bœuf
- * Relation client vente et conseil.
- * Nettoyage des installations, des locaux et désinfections des outils de travail.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2008 / juin 2010** **C.A.P. Charcutier, préparation traiteur en apprentissage** - CAP
CFA Hilaire de Chardonnet à Besançon
- sept. 2006 / juin 2008** **C.A.P. Boucher en apprentissage** - CAP
CFA Hilaire de Chardonnet à Besançon

COMPETENCES

lasagne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

chasse sur la commune de Valentigney (25)