



**** *

22/11/2002 (21 ans)
Nationalité Français
Célibataire
Permis B

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

Plan-d'Orgon (13750)

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

Merguez, Saucisse, rotj, rota farci Brochette, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 /

BOUCHER

BP BOUCHER

*Préparation de la vitrine . Vente ,tenue de caisse ,Découpe de carcasse ou morceau .
Transformation merguez maison saucisse maison .
Préparation de viande maison.*

nov. 2018 / juin 2019

Boucher

Boucher 2EME ANNEE Abattoir alazard et roux

*Préparer les commandes des clients
Préparer les produits carnés à partir de carcasses ou de morceaux
de découpe d'animaux de boucherie- Désosser, dépiécer les
carcasses ou morceaux de coupe - Dégraisser, dénervé, parer -
Préparer les morceaux (bardage, ficelage) * Utiliser des
équipements mécanisés*

nov. 2017 / oct. 2018

Boucher

Boucher 1ERE ANNEE Boucherie le palmier

*Préparation de la vitrine
Découpe de carcasse ou morceaux de coupe
Merguez saucisses maison
ficelage
Désosser des cuisses de poulet
Préparation de rob-farci de brochette
Préparation de commande
Vente conseillé la clientèle*

/

Boucher

Boucher Le grand palais du bosphore

*Découpe des carcasses. Préparation des rôti des merguez .mise en valeur
et préparation de la vitrine conseil ta clientèle .tenue de la caisse .hygiène et sécurité*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2021

BP boucher; BEP - BEP

juif; Cfa Avignon

janv. 2017 / sept. 2019

Apprentis Boucher

Cfa Salon de provence

sept. 2016 / juin 2017

Année scolaire

Oaase Clg Frédenc Mistral

sept. 2015 / juin 2016

scolaire; Classe

Clg Frédenc Mistral

juin 2019 /

CAP BOUCHER - CAP - CAP

CFA SALON DE PROVENCE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français
Arabe

Bilingue