



**** *

Belcodène (13720)

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

SAVOIR-ÊTRE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2023 /

Boucher préparateur

Boucherie du garlaban Roquevaire

- Gestion commandes viande, stocks. - Préparation viandes clients. - Réalisation découpes, préparations bouchères. - Mise place, entretien rayons.

sept. 2022 / août 2023

Boucher apprenti

Boucherie du garlaban Roquevaire

- Découpe et préparation viandes - Préparations bouchères commandes clients - Mise en place étalage, gestion stocks

sept. 2021 / août 2022

Boucher apprenti

Ma bouche rit Marseille 11eme

- Apprentissage techniques de découpe de viande - Participation approvisionnement, gestion stocks - Collaboration équipe, qualité produits - Respect normes hygiène, sécurité alimentaire

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juil. 2023

Cap Boucherie; Les différentes techniques de découpe de viande; La gestion des stocks et l'organisation du rayon boucherie - BAC+4

Corot formation Marseille 14eme

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français