



\*\*\*\*\*  
18/11/1967 (56 ans)  
Permis B

\*\* \*\*\*\*\*  
La Chapelle-Neuve (22160)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Charcutier / Cuisinier / Traiteur, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2022 / sept. 2022**    **Cuisinier**  
Intermarché Cali
- mars 2022 / juin 2022**    CRIR ( Centre d'initiation à la rivière) : Belle-isle  
*\* Service, préparation des repas pour les enfants, plonge*
- janv. 2006 / déc. 2022**    **Charcutier / Cuisinier / Traiteur**  
Enghien 95000  
*\* Responsable charcuterie et saucisserie*  
*\* participe au commande, plat du jour et pâtisserie salé*
- janv. 2002 / janv. 2006**    2022La mandoline: Grâces  
*\* Désossage du porc (tâcheron)*
- janv. 1998 / janv. 2002**    **Agent de nettoyage**  
Sté SBN : St Briec 22000  
*\* Nettoyage de locaux, vitres*  
*\* deboucher des silos à grain*  
*\* Nettoyage des bardages et chaineaux d'usine agro-alimentaire*
- janv. 1995 / janv. 1998**    **Charcutier/ Traiteur**  
MT Lecam: CALLAC 22160  
*\* Un peu de traiteur*
- janv. 1985 / janv. 1995**    **Charcutier/ traiteur**  
Paris XIIème  
*\* Commis charcutier puis responsable charcuterie et pâtisserie salé en 1988*  
*\* Responsable des commandes de ces deux postes*
- /    **Septembre-Octobre**  
2022La mandoline: Grâces
- /    Denoual: Saint- Agathon

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1997    **Stage cuisine de 2 jours**  
Campus de Ploufragan 22440
- / juin 1990    **Stage cuisine**  
Ceproc de Pantin 93500
- sept. 1983 / juin 1985    **CAP Charcutier/ traiteur - CAP**  
Ceproc de Pantin 93500
- / juin 1980    **BEPC - BEP**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Calligraphie, Promenade, Jeux de société, Bricolage, Voyage