



**** *

Permis B

** * *

Aix-en-Provence (13080)

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

SKILLS, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 /

BOUCHERE

BOUCHERIE TRADITIONNELLE JULIEN DIGNE LES BAINS
BOUCHERE STAGE

BOUCHERIE TRADITIONNELLE JULIEN DIGNE LES BAINS
2019 1 mois

Découpe des pièces de viandes
Désossage de toutes les catégories de viandes
Epluchage et ficelage

janv. 2019 /

BOUCHERE

BOUCHERE

Découpe des pièces de viandes
Désossage de toutes les catégories de viandes
Epluchage et ficelage
Brochettes toutes catégories de viandes
Mise en place la vitrine avec la mise en valeur des produits
Conditionnement de la viande pour le LS

Préparation et réapprovisionnement du rayon LS
Préparation alouettes, paupiettes et leur mode de ficelage
Préparation des rôtis avec ficelle arrêté ou continue
Respect de la chaîne du froid et de la traçabilité de la viande
Gestion administrative des classeurs auto-contrôle et cahiers de traçabilité
Gestion des stocks et des commandes
Inventaire mensuel

janv. 2018 /

ABATOIRE DIGNE LES BAINS

Découpe des pièces de viandes
Désossage de toutes les catégories de viandes
Epluchage et ficelage

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2019

CAP BOUCHER - CAP
CFA DIGNE LES BAINS

/ juin 2003

DAEUA BAC IUT DIGNE LES BAINS - BAC+2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français