

***** **** 03/09/2002 (21 ans) Nationalité Française

Permis B

* *** *** *******
Diemeringen (67430)

Stage, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2017 / sept. 2017 2022Apprenti boucher charcutier

Boucherie Gangloff, MACKWILLER

Désosser puis séparer les différents morceaux, piècage de la viande, parer, éplucher, préparation des viandes pour la charcuterie, préparation de farces fines, pâtes à glace, embossage dans les boyaux, cuissons de charcuteries

janv. 2017 / janv. 2017 Stage

Rudolph Sarl, DIEMERINGEN

Soudure, perçage, montage/démontage de machines agricoles

janv. 2017 / Stage

Boucherie ENSMINGER, DRULINGEN

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022 - BAC+2

Ecole nationale supérieure des métiers de la viande, Paris

/ juin 2021 CTM Boucher Charcutier Traiteur - BAC+6 et plus

CFA Bernard Stalter, ESCHAU

juin 2017 / sept. 2017 2020CAP Boucher - BAC+6 et plus

CFA Bernard Stalter, ESCHAU

/ juin 2017 KMK Collège de l'Eichel, DIEMERINGEN

/ juin 2017 Brevet des collèges

Collège de l'Eichel, DIEMERINGEN

COMPETENCES

Pack office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

Français

CENTRES D'INTERETS

Tir sportif, Pêche, Jeux vidéo