



09/07/2001 (22 ans)
Permis B

** ** ** *

Lagny-sur-Marne (77400)

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

Charcutier Traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2023 /** Suzanne et Lucien Noisy-le-Grand
matière première, organisation de la gestion des tâches à réaliser, élaboration de nouvelles recettes, gestion de l'hygiène, réception et rangement des commandes
- janv. 2023 /** Maison Vérot Ivry-sur-Seine
2023 CDI, fabrication des produits charcutiers et plats cuisinés pour fournir 6 boutiques
- janv. 2022 /** **Charcutier Traiteur**
Brasserie Raphaëlle Paris
2023 CDI, élaboration et fabrication des produits charcutiers (pâté en croûte, boudins, saucisses, ...), gestion de l'hygiène, réception et rangement des commandes
- juil. 2019 /** **Maître d'apprentissage**
M. LEGER Bruno (MOF)
- janv. 2019 /** BP en Charcuterie Traiteur
- janv. 2018 /** CAP en Charcuterie Traiteur
- /** Plessis Gourmand Le Plessis-Tréville
- /** **Charcutier Traiteur**
BP en Charcuterie Traiteur
2022
De Charcutier Traiteur
- /** Chez Laurent Roissy-en-Brie
- /** Boucherie de Richardets Noisy-le-Grand
- /** **Charcutier Traiteur Cuisinier**
- /** **Responsable Boucher Charcutier Traiteur**
Maison Vérot Ivry-sur-Seine

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / août 2021** **CAP CHARCUTIER** - CAP
- / août 2019** **CAP BOUCHER** - CAP

sept. 2018 / juin 2019 CEPROC Paris; Goubet, 75019 Paris

/ juin 2019 **BP Charcutier Traiteur**
CEPROC Paris; Goubet, 75019 Paris

/ août 2018 **Arrivé 9ème sur 180 candidats**

/ juin 2016 Ecole professionnelle de la Boucherie Paris; boulevard Soult, 75012 Paris

COMPETENCES

Microsoft Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Hockey sur glace, tir à l'arc, Cinéma, musique