



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Pantin (93500)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Boucher traditionnel, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2018 / aujourd'hui**    **Boucher**  
Carrefour drancy  
*Prépareur libre service toutes viandes( porc, bœuf, agneau, veau) et traditionnel (vente de produits directement aux clients)*
- nov. 2017 /**    **Boucher traditionnel**  
Auchan Romainville  
*- assure toutes les tâches de transformation, de désossage, de préparation (ficelage, épluchage, bardage...)  
de coupe et d'emballage des viandes ovines et bovines,  
- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle,  
- assure la mise en valeur des viandes et produits.*
- janv. 2008 / déc. 2017**    **Boucher traditionnel**  
Boucherie E.D. La Courneuve  
*- assure toutes les tâches de transformation, de désossage, de préparation (ficelage, épluchage, bardage...)  
de coupe et d'emballage des viandes ovines et bovines,  
- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle,  
- assure la mise en valeur des viandes et produits,  
- réceptionne et vérifie la qualité des produits,  
- gère les stocks, contrôle la traçabilité des produits.*
- janv. 2008 /**    **Boucher libre-service et traditionnel**  
Franprix Levallois  
*- assure toutes les tâches de transformation, de désossage, de préparation (ficelage, épluchage, bardage...)  
de coupe et d'emballage des viandes ovines, bovines et porcines,  
- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle.*
- janv. 2007 /**    **Boucher libre-service**  
Intermarché Gagny  
*- assure toutes les tâches de transformation, de désossage, de préparation (ficelage, épluchage, bardage...)  
de coupe et d'emballage des viandes ovines, bovines et porcines,  
- mise sous barquette,  
- participe au nettoyage et à l'entretien des locaux.*
- janv. 2006 / janv. 2007**    **Boucher traditionnel**  
Les Abattoirs de la Villette, Paris 19è  
*- prépare les morceaux de viande (ficelage, bardage..),  
- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle.*
- janv. 2006 /**    **Boucherie De La Tour La courneuve**  
*- découpe et prépare les morceaux de viande,  
- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle. Formation*
- janv. 2006 /**    **Boucher préparateur-vendeur**  
Boucherie Les Viandes  
*- découpe et prépare les morceaux de viande,  
- expose les produits de façon attractive dans la surface de vente,*

- assure les tâches de vente et de conseil à la clientèle.

janv. 1986 /

Français au Lycée Technique d'Alger

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 1986 / juin 1986 **Baccalauréat** - BAC