



** **

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