***** ****
12/07/1965 (58 ans)
Nationalité FRANCAISE
concubinage
Permis A B

** ****** *** ******
Nice (06000)
****
*****.********@*****.***

CHEF BOUCHER , CHARCUTIER , TRAITEUR ., Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 / mai 2023 — **Responsable , chef d etablissement, boucherie , charcuterie , traiteur**
LA ROYA TRAITEUR NICE
Création de l établissement , réalisation des projets d ouverture , normes HACCP , gestion du personnel , 10 employés , Achats , logistique commercial,250000E mensuel .
réalisation de produits élaborés, cave de maturation , produits fait maison .

mars 2022 / juin 2022 — **chef boucher cadre niveau 7**
AUCHAN FRANCE
Gestion de 35OOOOE MENSUEL , équipes de 10 PERSONNES , mise en place des promotions , et de la politique du magasin , respect des normes H A C C P
22% de marge , rayon boucherie tradition , produits élabores , mises en place , de la saucisseries , et festifs .

juil. 2021 / avr. 2022 — **CHEF BOUCHER , charcutier, traiteur , cuisinier**
BEST INTERIM
remplacement , chef boucher , cuisinier , des alpes maritimes .
prise en main du poste , réalisation de produits maison, logistique des suivis journalier , commande, implantation , gestion , tracabilite , formation .

févr. 2021 / juin 2021 — **moniteur boucher cadre**
hypermarche carrefour le ray
Ouverture , d un hypermarche carrefour , Nice le ray , CA 200000E MARGE 28%, 10 personnes a gerer .

mai 2017 / sept. 2021 — **CHEF BOUCHER**
carrefour market vence - Vence (06)
achats du mois, de la boucherie, charcuterie traiteur, application des regles d hygiene, norme haccp,
tracabilites; plannig du personnel, 4 BOUCHER.
CA 800000E MOIS/ 40% MARGE.

mars 2013 / janv. 2017 — **PATRON BOUCHER**
BOUCHERIE DU PROGRES - Nice (06)
Responsabilités
ACHATS DU MOIS , TRACABILITES DES PRODUITS CARNEES , FABRICATIONS MAISON , SUIVIS DES
OFFRES PROMOTIONNELES , MISES EN PLACE, DU RAYON CHARCUTERIE , TRAITEUR , ROTISSERIE ,
CONSEIL CULINAIRE .

Réalisations
préparations bouchère, présentations de la gamme traiteur, plat du jour, conseille culinaire , rotisserie .

Compétence
négociation des prix d achat et commandes,gestions,traçabilité,rotation des stock.

déc. 2011 / déc. 2013 — **moniteur boucher**
DESPI FRANCE - Saint-Étienne
mise en place de la politique , de présentations des rayons trad, et libre service, du

groupe.
vérifications quotidienne des CA , mises en place du cadencier coupe système prévisionnel à l année. traçabilité des viandes , suivi des rotations stock , affichages des prix public promotionnel, gestion informatique de 8
magasins , grand frais et dia , de nice a draguignan , amplitudes horaires de 50personnes, hygiene et
legislation de fabrication, de produits alimentaires , gestion CA (500000e) semaine .

juin 2005 / **janv. 2010** **Chef de production et qualite norme QHSE**
SOCIETE CODEVIANDES- ESPAGNE - Castres (81)
Mise au point chaîne de production
- Logiciel ordinateur pour la nomenclature musculaire
-responsable, qualite, hygiene, tracabilite ,
audite , norme QHSE .

janv. 2002 / **janv. 2005** **Chef boucher**
BOUCHERIE EIFFEL - Levallois-Perret (92)
Gestion, bilan
- Réorganisation du rayon charcuterie

juin 1999 / **janv. 2001** **Chef boucher**
INTERMARCHE - Orval (18)
C.A. annuel rayon: 130KE - Mise à jour des bilans
- Responsable achats boucherie: négociation des prix et commandes
- Mise en place des normes d'hygiène et de sécurité de la zone frais
- Réorganisation de l'implantation du rayon
- Diversification des gammes
- Mise en place du système "cadencier-coupe"
- Gestion du personnel (6 personnes)

janv. 1994 / **janv. 1999** **Chef boucher**
INTERMARCHE - TURLY - Bourges (18)
Gestion, bilan annuel, achats
- Gestion des matières premières
- Passage des commandes
- Encadrement du personnel (8 personnes)

sept. 1988 / **juin 1993** **CHEF boucher**
SUPERMARCHE MAJOR UNIDIS (cher)
Gestion de l'activité de la zone
- Organisation des méthodes de vente
- Elaboration de nouveaux produits
- Mise en place de nouveaux secteurs de vente
- Gestion du personnel (08 personnes)

juin 1983 / **août 1988** **MONITEUR BOUCHER DOM TOM**
SERVICE DES ARMEES DE TERRE RSMAM
DANS LE CADRE D UN VSL DE 5 ANS ,J AI PARTICIPE A LA FORMATION TECHNIQUE EN BOUCHERIE , RESTAURATION, SUR LES ANTILLES FRANCAISE .EN TANT QUE RESPONSABLE DE SERVICE DES ORDINAIRE, PUIS TERMINE MON ENGAGEMENT, AU FORT DE VANVES A PARIS SERVICE RESTAURATION DES OFFICIER SUPERIEUR.

janv. 1981 / **janv. 1983** **APPRENTI BOUCHER CHARCUTIER**
BOUCHERIE CHARCUTERIE LEBOEUF - Bourges (18)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP CUISINIER** - CAP
ECOLE SUPERIEUR ARMEE DE TERRE

/ **BREVET PROFESSIONNEL (BP BM)** - BAC
CNTCBF PARIS 17e

/ **BAC +2 qualité,économie,gestion entreprise** - BAC+2
ACADEMIE DE POITIERS

/ **CAP BOUCHER , CHARCUTIER** - CAP
CFA de bourges - Bourges (18)

COMPETENCES

gestion informatique , management, achats , logistique entreprise, projection des rentabilité; économique, réalisation de produits élabores fait maison,recrutement,résistance au stress, anticipation des marges a réaliser;
bilan fin de mois, implantation des libre service , et rayon traditionnel .
audite QHSE , norme HACCP.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Courant

CENTRES D'INTERETS

PLONGEE SOUS MARINE