



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

\* \*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Limoges (87000)

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

## Feuilletés salés, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2021 / août 2022** **Feuilletés salés**  
TRAITEUR APPRENTISSAGE / LA COCHENAILLE  
*de terre / Cuisson viande au four+ réalisation plats cuisinés*
- sept. 2019 / août 2021** **CHARCUTIER APPRENTISSAGE**  
ETS GUILLAUME BOURREES
- sept. 2018 / août 2019** **BOUCHER**  
BOUCHER APPRENTISSAGE / INTERMARCHE CUSSAC
- sept. 2017 / août 2018** **BOUCHER**  
BOUCHER ALTERNANCE  
*Prendre la commande des clients (Avancé)*  
  
*Préparations culinaires de base (Avancé)*  
  
*Préparer les commandes (Avancé)*  
  
*Variétés de viandes (Avancé)*  
  
*Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité (Intermédiaire)*  
  
*Procédures d'encaissement (Intermédiaire)*  
  
*Réaliser le fumage d'une viande (Intermédiaire)*  
  
*Renseigner un client (Intermédiaire)*  
  
*Techniques de transformation des viandes (Intermédiaire)*  
  
*Vendre des produits ou services (Intermédiaire)*  
  
*Contrôler la qualité d'un produit*  
  
*Gestion des stocks et des approvisionnements*  
  
*Modes de conservation des produits alimentaires*

*Préparer une carcasse  
aux opérations de  
découpe*

*Procédures de  
conditionnement*

*Produits de pâtisserie*

*Règles d'hygiène et de  
sécurité alimentaire*

*Techniques d'embossage  
de viande*

*Traçabilité des produits*

*Trier des pièces de  
viande*

*Types de produits de  
charcuterie*

*Utilisation de matériel de  
nettoyage*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

<b>/ juin 2022</b>	<b>BAC (GÉNÉRAL, TECHNIQUE OU PROFESSIONNEL) OU ÉQUIVALENT / MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR - BAC</b>
<b>/ juin 2021</b>	<b>CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP CHARCUTIER - CAP</b>
<b>/ juin 2019</b>	<b>CAP, BEP OU ÉQUIVALENTS / CAP BOUCHER - CAP</b>

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**