



***** *****

30/10/1987 (36 ans)
Permis B

* *** *****

Wasquehal (59290)

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

chef boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /

chef boucher

Roncq

**Vérification des niveaux de stocks corrects, de la*

qualité et de la fraîcheur des produits.

**Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le*

bœuf, le porc et la volaille pour les préparer au

conditionnement et à la vente.

**Contrôle des température dans les espaces froids pour
assurer la stabilité.*

**Suivi des dates limites de consommation, retrait des
produits arrivés à péremption.*

**Conseils aux clients sur le choix des viandes, des
techniques de cuisson et des recettes.*

**Gestion du rayon boucherie : réassort quotidien,
rotation des produits, affichage des prix.*

**Réception des livraisons, inspection des marchandises
entrantes et étiquetage des produits pour assurer la
traçabilité.*

** Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

** Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail
pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*

**Préparation et présentation des découpes de viande et
des produits.*

août 2021 / avr. 2022

chef boucher

intermarche | bousbecque

**Vérification des niveaux de stocks corrects, de la*

qualité et de la fraîcheur des produits.

** Préparation de commandes de viande personnalisées.*

**Accueil des clients au comptoir avec une gestion*

efficace des flux, prise des commandes.

**Contrôle des températures dans les espaces froids pour*

assurer la stabilité.

**Information des clients sur la provenance des viandes*

et sur les partenariats avec des producteurs locaux.

**Création de spécialités bouchères pour le service*

traiteur.

**Achat des carcasses de viande chez le grossiste,*

sélection des pièces et négociation des prix.

**Réception des livraisons, inspection des marchandises*

entrantes et étiquetage des produits pour assurer la

traçabilité.

** Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

**Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail*

pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.

**Préparation et présentation des découpes de viande et*

des produits.

sept. 2020 / juil. 2021

manager boucherie

leclerc | Lille

**Organisation des plannings et distribution des tâches au*

personnel.

**Formation des nouveaux arrivants aux procédures de*

travail.

** Maîtrise parfaite des connaissances relatives à*

l'entreprise, son fonctionnement, ses objectifs et ses

enjeux.

** Coordination de l'activité de l'équipe au quotidien.*

**Élaboration de plans stratégiques visant à orienter les*

activités de l'équipe vers la réalisation des objectifs à

long terme.

**Proposition de nouvelles idées afin d'améliorer les*

procédures internes.

août 2017 / août 2020

chef boucher

wasquehal

**Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le*

bœuf, le porc et la volaille pour les préparer au

conditionnement et à la vente.

** Préparation de commandes de viande personnalisées.*

**Vérification des niveaux de stocks corrects, de la*

qualité et de la fraîcheur des produits.

**Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.*

**Accueil des clients au comptoir avec une gestion efficace des flux, prise des commandes.*

**Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.*

**Contrôle des température dans les espaces froids pour assurer la stabilité.*

**Réception des livraisons, inspection des marchandises entrantes et étiquetage des produits pour assurer la traçabilité.*

** Aiguisage et réglage de l'équipement de coupe.*

**Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.*

**Gestion du rayon boucherie : réassort quotidien, rotation des produits, affichage des prix.*

** Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

** Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*

nov. 2015 / août 2017

gerant de deux boucherie traditionnelle

Etoile rouge | Tourcoing

** Gestion d'une équipe composée de [Nombre] employés.*

**Gestion des ressources humaines, supervision du recrutement et de la formation, traitement des formalités administratives, développement de la culture d'entreprise.*

**Gestion des réclamations et des litiges clients pour garantir leur satisfaction, mise en place des mesures correctives au niveau du magasin.*

**Passation des commandes et établissement de bonnes relations avec les fournisseurs.*

**Analyse des résultats de vente et des tendances de consommation, mise au point de la stratégie commerciale.*

**Veille concurrentielle et suivi des tendances de consommation.*

**Supervision des aménagements et des mises en place des produits en rayons et en vitrine, création de visuels*

attractifs.

**Gestion des stocks et organisation d'inventaires*

réguliers.

** Gestion des plannings de travail du personnel.*

**Mise en place d'opérations commerciales pour booster les ventes du magasin.*

**Inspection régulière du magasin et veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité.*

sept. 2014 / oct. 2015

chef boucher

sas zan | billy les mines

**Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.*

**Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le bœuf, le porc et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.*

** Préparation de commandes de viande personnalisées.*

**Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.*

**Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*

**Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.*

**Achat des carcasses de viande chez le grossiste, sélection des pièces et négociation des prix.*

**Gestion du rayon boucherie : réassort quotidien, rotation des produits, affichage des prix.*

**Contrôle des température dans les espaces froids pour assurer la stabilité.*

**Réception des livraisons, inspection des marchandises entrantes et étiquetage des produits pour assurer la traçabilité.*

**Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.*

**Information des clients sur la provenance des viandes et sur les partenariats avec des producteurs locaux.*

sept. 2013 / sept. 2014

Responsable de boucherie traditionnelle

boucherie de la place | sin le noble

**Management de l'équipe de vente, y compris le*

recrutement et la formation, de manière à garantir la disponibilité de personnel fiable et compétent pour tenir la boucherie.

**Gestion des stocks et de l'approvisionnement, en anticipant les besoins pour garantir le bon achalandage de la boucherie en permanence.*

**Stockage des carcasses et produits carnés en chambre froide, en vérifiant la conformité à toutes les réglementations sanitaires.*

** Gestion administrative et tenue de la comptabilité de la boucherie, de manière à assurer la bonne marche de l'entreprise.*

**Négociation des conditions de vente des produits carnés avec les fournisseurs, en vue de garantir une marge bénéficiaire suffisante pour assurer la pérennité de l'entreprise.*

** Suivi de l'état des stocks, anticipation des ruptures.*

** Mise en place d'animations commerciales.*

sept. 2009 / sept. 2013

cap/bp boucherie

simply market | Orchies

**Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.*

**Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.*

**inspections avec succès grâce à un respect strict des normes de sécurité et de propreté et des procédures de l'établissement.*

** Préparation de commandes de viande personnalisées.*

**Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.*

** Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français