



\*\*\*\*\*

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 température 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**