



***** *****

26/03/1971 (53 ans)
Nationalité Française
Vie maritale
Permis B C EC

** ** *****

Nancy (54000)

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

MANAGEMENT EN COMMERCE ET TRANSPORT ALIMENTAIRE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2018 / août 2021

manager boucherie

intermarché châtelerault

août 2017 / déc. 2017

Manager produits frais

Intermarché Pt-à-Mousson

févr. 2017 /

FORMATEUR BOUCHERIE

CFA Metz

* Attribution de 6 classes, dont : une classe CARREFOUR, une pour adultes en reconversion professionnelle, deux en 2eme année de CAP et deux en èreannée de CAP

* Préparation de mes cours en technologie professionnelle, hygiène alimentaire (labo HACCP normes européennes ; Gestion, Traçabilité, Achats)

* Laboratoire : découpe désossage, Préparation, vente

oct. 2015 / juil. 2017

Chef Boucher

Carrefour Contact Nancy

déc. 2013 / sept. 2015

Chef Boucher

Intermarché Ecrouves

* Gestion de rayon, achats des différentes carcasses et produits dérivés

* Mise en place des promotions et contre promotions

* Respect des normes d'hygiène et de sécurité

* Maintien et progression du CA de rayon de +20%

* Enregistrement des traçabilités par informatique interne

* Gestion et planning de 6 personnes, recrutement du personnel

* Mise en place de réunions pour promouvoir le rayon

98-13 TRANSPORT FRIGORIFIQUE DE VIANDE

Courtes, moyennes et grandes distances (Europe)

* Hygiène et désinfection des véhicules et gestion des températures

* Chargement en abattoirs et livraison chez différents clients et sociétés de transformation de la viande

96-98 CREATION DE MON ETABLISSEMENT

* Gestion des achats, traitement des viandes, fabrication de charcuterie et traiteur, vente et fidélisation de la clientèle

* Repas traiteurs : noces, baptêmes, etc...

* Hygiène laboratoire et magasin

* Gestion du personnel : trois personnes et comptabilité

oct. 2013 / déc. 2017

MANAGER BOUCHERIE PRODUITS FRAIS

janv. 1993 / déc. 1998 RESPONSABLE LABORATOIRE

** Gestion des achats, fabrication de charcuterie et préparation des ventes, préparation des repas.*

** Gestion de deux personnes*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juin 1993 BP Boucher Charcutier Traiteur; BM Boucherie Niveau IV - BAC+2

sept. 1989 / juin 1992 CAP Boucher Volailles Gibier; Charcuterie Cuisine Traiteur - CAP
CFA Louis Prioux

COMPETENCES

Professionnel, droit, dynamique

CENTRES D'INTERETS

chasse, pêche, nature