



***** *****

Permis B

*** ** * * * * ***** **

Armancourt (60880)

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

Désossage, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2020 / oct. 2021** **CHEF BOUCHER**
MORITZ GSELL
- juin 2020 / nov. 2020** **BOUCHER**
LECLERC PLESSIS BOUCHER
- juin 2017 / juin 2020** **CHEF BOUCHER**
COCCINELLE NOAILLES
- oct. 2014 / juin 2017** **CHEF BOUCHER**
INTERMARCHÉ BRESLES
Gestion du rayon boucherie traditionnelles et libres services.
- janv. 2013 / oct. 2014** **BOUCHER**
LECLERC BRETEUIL ELS BOUCHER
Découpe pour le rayon libre service et préparation du rayon traditionnelle. Reprise du poste de responsable en mai
- août 2011 / avr. 2012** **Vendeur en boucherie artisanal**
BOUCHER VENDEUR
vente direct au client.
- nov. 2006 / août 2011** **BOUCHER Vendeur**
SOBODIS GROUPE COOP BOUCHER
Découpe de viandes pour le rayon Traditionnelle et libre service. Vendeur au rayon traditionnelle.
- oct. 2004 / août 2006** **CHARCUTIER**
CHARCUTERIE POU CET
Apprentissage du métier de Charcutier, préparation de plats cuisinés, de terrines de pâté et divers préparation de crudités.
- nov. 2002 / août 2004** **BOUCHER préparateur**
L'ASSIETTE AU BOEUF BOUCHER
Apprentissage des bases du métier de préparateur en produits carnés et des règles d'hygiène qui l'accompagne.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2006** **CAP CHARCUTERIE - CAP, BEP ou équivalents - boucherie - CAP**
I'IREAM
- / juin 2004** **CAP BOUCHERIE - CAP, BEP ou équivalents - boucherie - CAP**
I'IREAM

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Football, Musique