



***** **

Permis B

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

Sauchay (76630)

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

Apprenti charcutier traiteur

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Agent de Maîtrise**
charcuterie à la ferme "J'adore le Cochon" à Grigneuseville
Formations réalisées (charcuterie séchée, conserverie sur machine automatisée à Aurillac, règles et normes d'hygiène à Grigneuseville, transformation du cassis à Florac et Alençon, communication et travail d'équipe à Grigneuseville)
Participation et mise en place à l'ouverture de l'entreprise, création sans additif et sans conservateur des produits de charcuterie séchée, fumée, cuite et en conserve sur machines automatisées, Rigueur de Traçabilité et suivi de chaque fabrication, gestion des stocks, conducteur d'autoclave, gestion d'une équipe de 16 personnes (transformation et conditionnement)...
- / boucherie charcuterie Bélier à Fontaine le Bourg
Spécialités bouchères, préparations de différentes cassolettes, découpe et transformation de
- / **Salarié**
charcuterie C'Royal à Dieppe
Préparation des produits alimentaires et montage de la vitrine, création de nouveaux produits traiteur en fonction des saisons, traçabilité et suivi des dates limites de consommation de chaque produit, ...
- / **Salarié**
charcuterie Christian Beguet à Dieppe
découpe de carcasse de porcs et de volailles, fabrication de charcuterie, réalisation de buffets froids, repas chauds, gestion des stocks, respect des normes d'hygiènes...
- / **Apprenti charcutier traiteur**
charcuterie Dominique Coquet à Dieppe
Nettoyer un laboratoire, fabrication de charcuterie, salades froides, entrées chaudes, plats cuisinés et desserts...

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **CAP Charcutier avec préparation Traiteur - CAP**
- / **Brevet des collèges**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

natation, course à pied