



Vouillé (86190)

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

Chef boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2016 /

Responsable Boucherie Charcuterie

Carrefour Contact Mignaloux Beauvoir

Je tiens en place une petite équipe 2 personnes je maintien un rayon boucherie charcuterie tout les jours a toutes heures attractif et plein de fraicheur en travaillant que de la viande de qualité certifié dans toutes les viandes et en charcuterie.

mai 2015 /

Responsable boucherie

La Boutique a Viande a l'aéroport

Je m'occupe la gestion de la boutique avec le Responsable ont travaillé de la viande de qualité tel la parthenaise ou encore limousine , agneau PC , veau limousin , porc fermier , toute les volailles LR . nous travaillons que de la carcasse

mars 2015 / mai 2015

Second boucher

Inter marché Buxerolles

Je suis second boucher je m'occupe du trad, du libre service, de la traçabilité, de la gestion et des règles d'hygiène, ainsi que des inventaires, tout en essayant de travaillé de la viande de qualité

juil. 2012 / mars 2015

Ouvrier boucher

E.Leclerc Montmorillon

Ouvrier je pratique la désosse de boeuf, veau, agneau, porc je travail aussi les abats. au cour du temps, je prend de plus en plus d'importance au sein de l'effectif malgré mon jeune âge ainsi je prend aussi de plus en plus de responsabilité.

juil. 2010 / juil. 2012

apprenti boucher

Inter Marché Lussac-les-Châteaux

J'apprend le métier avec beaucoup de motivation se qui me permettra d'avoir le cap avec une moyenne de 16 sur 20 a la fin de ma deuxième année

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012

CAP boucher - CAP

/ juin 2010

brevet des collèges

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

