



***** **

07/05/2001 (23 ans)
Permis B

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

Saint-Quentin-de-Baron (33750)

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

Gérant Boucherie Charcuterie Traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2022 /

Gérant Boucherie Charcuterie Traiteur

SARL PÉTRAGNÉ - SAINT SULPICE ET CANEYRAC

- Préparation des commandes,
- Assistance des employés expérimentés dans leur travail quotidien.
- Approvisionnement,
- Réassort des rayons et étiquetage des articles.
- Nettoyage et entretien des locaux de manière méthodique dans le respect du protocole de ménage.
- Gestion des règlements clients (chèques, espèces, carte bancaire), remise des tickets de caisse.
- Réception des marchandises, contrôle de la conformité de la livraison et de l'état des emballages.
- Traitement des appels téléphoniques, prise des messages, transferts des appels et réponse aux clients.
- Gestion des tâches administratives : saisie des données, classement, archivage et numérisation des documents.
- Accueil des clients, réponse aux demandes d'informations sur et les produits, prise des commandes.

sept. 2018 / déc. 2022

Responsable Charcutier

SARL PÉTRAGNÉ - SAINT SULPICE ET CAMEYRAC

- 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 pour les préparer au conditionnement et à la vente.
- Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.
- Collaboration en équipe en communiquant, en partageant les idées et en mutualisant les efforts.
- Accueil des clients
- Approvisionnement, réassort des rayons et étiquetage des articles.
- Réception des marchandises, contrôle de la conformité de la livraison et de l'état des emballages.
- Nettoyage et entretien des locaux
- Accompagnement d'un salarié/apprenti dans son travail, réalisation de tâches simples sous ma supervision.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2018

Boucherie Charcuterie Bio Petragne

/

CAP Charcutier-traiteur - CAP
Institut des saveurs à Bordeaux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

