



**** *

30/08/1976 (47 ans)
Permis B (Voiture)

**** * * *

Laluque (40465)

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

Chef boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 /** **Formateur**
Super U Messange et Angresse
2023 Validation formateur Hygiène, HACCP, Méthodologie et procès gestion du rayon boucherie
- janv. 2022 / janv. 2023** **Chef boucher**
Super U Messange et Angresse
- janv. 2019 / janv. 2022** **Artisan boucher**
SARL MON BOUCHER à Lалуque
- janv. 2019 /** SARL
- sept. 2017 / mai 2018** CAP Boucherie, CFA de mont de Marsan
Boucherie en auto-entrepreneur dans divers magasins 2018
- janv. 2015 / août 2017** **Responsable commercial**
SAS PM Construction
béton et forme libre, gestion des planning, gestions fournisseur, intervention SAV, gestion de 15 personnes
- janv. 2011 / déc. 2014** **Responsable Commercial**
SARL C33
place des plannings de travail, relation clientèle, mise sur le marché de nouveaux produits
- janv. 2007 / déc. 2010** Création SARL lys auto
particuliers sur véhicule de prestige
- janv. 2002 / janv. 2007** **Boucher**
Boucher MAISON DE LA VIANDE, Roubaix « département 59 »
- janv. 1998 / déc. 2001** Service Militaire, service sante, base EEALAT de Dax
- janv. 1995 / janv. 1998** Tâcheron, Abattoir de Mouscron Belgique

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018** **validations des acquis diplôme niveaux 3 (BTS gestions commercial et management) - BAC+2**
- / mai 2018** **Préparation CAP Boucherie; Validation du CAP Boucherie passage de l'examen - CAP**
CFA de Mont de Marsan

sept. 1992 / juin 1994

- CAP

centres de formation de Lille, CAP Boucherie, Intermarché, Marle les mines

COMPETENCES

Excel, Microsoft Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Golf, Judo, Boxe