



***** *****

Permis B

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

Marseille (13000)

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

RESPONSABLE BOUCHER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

RESPONSABLE BOUCHER

Boucherie Peritore à Marseille

Responsable de magasin (gestion et formation d'une équipe de sept personnes, gestion du rendement, du stock, des commandes...),

Préparation de la viande à la parisienne,

Maîtrise des notions d'hygiène et de sécurité (formation acquise)

Maîtrise des outils de préparation (scie électrique, sous-videuse...)

Vente et service traiteur (élaboration de recettes...)

Mise en place du rayon

janv. 2014 / janv. 2018

BOUCHER

BOUCHER

Boucher puis second de magasin (gestion de l'équipe),

Préparation de la viande à la parisienne,

Maîtrise des notions d'hygiène et de sécurité (formation acquise)

Maîtrise des outils de préparation (scie électrique, sous-videuse...)

Vente et service traiteur (élaboration de recettes...)

Mise en place du rayon

/

Boucherie Peritore à Marseille

Boucherie Baroz)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2014

CAP / BEP VENTE ALIMENTAIRE Techniques de vente Ecoute du client

Mise en valeur des produits - CAP

sept. 2012 / juin 2013

CAP / BEP BOUCHERIE; Apprentissage de techniques de découpe

(parisienne, traditionnelle...); Apprentissage des règles d'hygiène et

sécurité (chaîne du - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Apprentissage de l'anglais, Voyages, photographie, lecture...