



\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## APPRENTIE CUISINIER - CAP / BP, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- sept. 2021 / juil. 2022** LECLERC 16 - RUFFEC  
*Désossage, parage de la viande  
Respect des règles d'hygiènes  
Gestion des commandes*
- sept. 2017 / sept. 2021** **APPRENTIE CUISINIER - CAP / BP**  
FLORÉLIE TRAITEUR 86 - LIZANT  
*Elaboration des menus  
Management d'une équipe  
Maintien de l'hygiène du matériel et des équipements de cuisine*
- janv. 1961 / déc. 2006** **ADJOINT RESPONSABLE**  
LECLERC 16 - RUFFEC  
*Management d'une équipe de 12 personnes  
COMPÉTENCES Accueil des clients  
Gestion des commandes pour les stocks  
Accueil du client Mise en rayon  
Management des équipes Inventaires  
Gestion des stocks  
Exploitation de divers documents  
Saisie d'informations dans des bases de données APPRENTIE BOUCHER - CAP*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / **CAP / BP CUISINIER** - CAP
- / **CAP BOUCHER** - CAP  
Campus des métiers 79 - NIORT

### COMPETENCES

---

bases de données

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français