



20/09/1962 (61 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis Permis B

* *****

Roissy-en-Brie (77112 CEDEX)

***** _ *****

***** ,*****@***** ,***

Boucher, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / avr. 2023

BOUCHER

BOUCHER, Anchan Val de Fontenay

Réception et stockage des viandes selon les races en appliquant la rotation.

Connaissance des morceaux de viandes et leur utilisation, suivant les races (Bovins, Ovins, porcins et Volailles)

- Travail de la viande, dépiècement, désossage, parage, découpage et ficelage.

Fabrication de la farce, des paupiettes et rôties Honofs.

l' Remplissage, mise en marche de la rôtissoire et emballage des poulets rôtis plus étiquetage des prix.

Travail suivant les règles d'hygiène et de sécurité.

Montage des rayons et vitrines suivant le nouveau concept.

Accueil du client suivant les règles, depuis la prise de contact jusqu'à la conclusion de la vente avec sourire, rapidité, conseil de cuisson suivant la demande du client et prises de commandes.

Organisation du travail suivant les jours d'affluence et suivant les saisons pour plus de rentabilité.

- Traçabilité

Fabrication de produits élaborés

Travaille du rayon frais (LS) en plus du (Trad).

févr. 2016 / févr. 2021

Boucher

MONOPRIX

- Suivi de stock.

- Réapprovisionnement.

- Mise en rayon

- Préparation de commandes

- Inventaire

janv. 2007 / déc. 2015

BOUCHER

BOUCHER EN MARCHES ALIMENTAIRES

- Montage des vitrines.

- Travail de la viande.

- Dépiècement et découpe.

Désossage.

- Ficelage

- Vente directe aux clients.

janv. 1996 / nov. 2006

BOUCHER

BOUCHER INTERIM

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français