



\*\*\*\* \*

\* \*\* \* \*\* \* \*\* \*

Saint-Ouen-l'Aumône (95310)

\*\*\*\*\*

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

---

## boucher, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2022 /

**boucher**

carrefour

*\* Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits pour préoenir la vente de produits avariés.*

*\* Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le boeuf, le porc et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.*

*\* Préparation et présentation des découpes de viande et des produits pour faciliter les achats des clients.*

*\* Inspections de la viande et surveillance des bonnes températures.*

*\* Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène et de santé.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/

**01.1988 cap. : boucherie - CAP**

Paris, 75

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**

Bilingue