



27/02/1997 (27 ans)
Permis B

** ** ** ** **

Tourcoing (59200)

***** _ *****

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

Désossage, dégraissage de la viande, dénervage, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 /** **BOUCHER**
SARL CHOISI VIANDE(HENRI BOUCHER)
- janv. 2020 / janv. 2021** **Boucher**
LECLERC WATTRELLOS Boucher
- janv. 2020 /**
AGO intérim Belgique
- janv. 2019 /**
Sarl Michel Mouille
- janv. 2018 / janv. 2019** Vandebogaerde atelier de découpe de Bœuf (Belgique)
- janv. 2018 /** **Boucher**
Boucher Sarl PRIMEUR ONE LILLE
- janv. 2018 /**
Sarl Michel Mouille
- janv. 2017 /** **Apprenti**
Henri boucher Roncq et Wambrechies
- janv. 2016 /** **Boucher**
Boucher AMATOR Mons en Baroeul
- janv. 2016 /** **boucher**
Sarl PRIMEUR ONE LILLE
- févr. 2014 / mars 2014** **Stage**
boucherie de l'Avenir Tourcoing
- janv. 2014 / déc. 2015** **Apprenti boucher**
Boucherie AMATOR Mons en Baroeul

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2015 / juin 2018** **2eme année CAP boucherie - CAP**
- / juin 2018** **CAP Boucherie - CAP**
- sept. 2014 / juin 2015** **1er année CAP boucherie - CAP**
- sept. 2013 / juin 2014** **Seconde BAC PRO Commerce - BAC**
- / juin 2014** **Formation au Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur (B.A.F.A) -**

BAC+3

/ juin 2013

Brevet des collèges

/ juin 2013

Brevet des collèges

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Basket, Moto, Bricolage, mécaniques