



Permis B

** *****

Carnoules (83660)

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

Cuisiner des viandes, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|---|
| juin 2019 / | RESPONSABLE RAYON BOUCHERIE
LESCURE
<i>encadrement d une équipe de 7 personnes</i> |
| juin 2018 / | BOUCHER CHARCUTIER Préparateur
BOUCHER CHARCUTIER
<i>Concours du Meilleur Préparateur et décorateur de Viandes</i> |
| janv. 2018 / | Label Rouge |
| janv. 2007 / mai 2019 | CHEF D'ENTREPRISE BOUCHERIE DE ST CYR
BOUCHERIE DE ST CYR |
| janv. 2003 / déc. 2017 | CHEF D'ENTREPRISE
BIENVENUE CHEZ ELIE
<i>Responsable boucherie et Reprise de l'entreprise familiale en 2005</i> |
| janv. 2003 / juin 2003 | PRÉPARATEUR DE VIANDES
ETS EYRAUD |
| janv. 2000 / nov. 2002 | CHEF BOUCHER
BOUCHERIE DE LA CÔTE |
| janv. 1992 / sept. 2000 | BOUCHER QUALIFIÉ
CARREFOUR MAYOL |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------|--|
| / juin 1990 | BOUCHER CHARCUTIER - CAP, BEP ou équivalents - CAP
Agroalimentaire |
|-------------|--|