



23/07/1993 (30 ans)
Permis B

** ***

Willgottheim (67370)

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

Boucherie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------|--|
| nov. 2020 / | Charcutier
Charcutier BRUNO SIEBERT
1 Rue Erlen 67120 Ergersheim |
| juil. 2017 / févr. 2020 | Boucherie
Charcuterie LORCH 39 Grand Rue 67330 Bouxwiller |
| oct. 2015 / févr. 2017 | chef Boucher-Charcutier Alsace Gibier
22 Rue Principal 67290 Lohr |
| mai 2014 / sept. 2015 | Boucher-Charcutier
Traiteur Boucherie Du Hanau 35 Rue Principal 67350 Ringendorf |
| sept. 2012 / mai 2014 | Boucher-Charcutier
Traiteur Boucherie Schikel 35 Rue Principal 67350 Ringendorf |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|-------------------------|---|
| nov. 2013 / nov. 2013 | Formation l'atelier de charcuterie : à chacun sa créativité - BAC+2
L'ENSMV à Paris (L'Ecole National Supérieure Des Métiers de la Viande) |
| nov. 2012 / nov. 2012 | Formation service détail : étalage et préparation des produits - BAC+2
L'ENSMV à Paris (L'Ecole National Supérieure Des Métiers de la Viande) |
| sept. 2009 / juil. 2012 | CAP Boucher candidat libre - CAP |
| mars 2012 / mars 2012 | Formation de présentation et décorations des viandes au détail - BAC+2
L'ENSMV à Paris (L'Ecole National Supérieure Des Métiers de la Viande) |
| / sept. 2011 | Médaille d'or
foire Européenne de Strasbourg |

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français