



Nivillac (56130)

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

Artisan boucher, charcutier, traiteur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2006 /

Artisan boucher, charcutier, traiteur

Propriétaire d'une supérette.

Gestion des achats, stock, communication, hygiène.

janv. 1996 / déc. 2006

Responsable rayon boucherie et produits frais

Responsable hygiène.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1996

CAP et Bac professionnel produits frais, option boucherie. Matière secondaire étudiée - BAC

/ juin 1994

BEP et 1ère année de Bac comptabilité - BEP

CENTRES D'INTERETS

Course à pied, Arts martiaux, moniteur de savate boxe française et kickboxing