



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

Permis E

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

Maubeuge (59600)

\*\*\*\*\*

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

---

## Boucher, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- juin 2015 / août 2023**     **Boucher**  
Boucher Traditionnel Carrefour
- janv. 2011 / déc. 2015**     **Chef Boucher, intermarché**  
Li may
- janv. 2008 / janv. 2011**     **Boucher désosseur Bigard**  
Hautmont
- janv. 2007 / janv. 2008**     **Boucher**  
Feignies Boucher, ED
- janv. 2006 /**     **Boucher**  
La Fère Boucher, Leclerc  
*Trier des pièces de viande*  
*Désosser, découper et dénervier es morceaux et parties de viande bovine*  
*Organiser, nettoyer et entretenir le poste de travail*  
*Règles de conservation et de stockage des produits vente en rayon traditionnel et en libre service*  
  
*Technique de ficelage des viandes*  
*Présenter les produits en vitrine*  
  
*Accueillir, conseiller et informer les clients sur l'origine de la viande et ses propriétés*  
  
*Respects des règles d'hygiène et de sécurité*  
*Fabrication saucisserie*
- janv. 2005 / janv. 2006**     **Boucher**  
Viry-Noureuil boucher, Champion

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 1996 / juil. 1997**     **BEP - BEP**  
CFA
- sept. 1994 / juil. 1996**     **CAP - CAP**  
CFA

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**

