



***** *****

05/05/1964 (60 ans)
Permis A,B, E et C

** *** *****

Combs-la-Ville (77380)

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

chef de rayon boucherie BCVT, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2005 / déc. 2011** **chef de rayon boucherie BCVT**
Intermarché
- janv. 2001 / janv. 2005** **> Adjoint du chef boucher, gérer**
Robert
** Hypermarché U, Brie-Compte-une équipe de 8 personnes, remplacer le chef boucher, suivi des normes d'hygiène et de fabrication du produit fini.*
** Société TAURUS, Rungis*
Intérimaire en tant que chef boucher dans des enseignes de grandes distribution.
** Société COREDIF, Meaux (abattoires)*
=> commercial, vente en gros aux professionnels de la boucherie, et découpe en gros des différentes viandes
- janv. 1999 / déc. 2000** **Chef de rayon boucherie BCVT**
Intermarché, Villecresne
=> Gerer une équipe de 5 personnes, prise de commandes, suivi des stocks, controle des normes d'hygiène et de fabrication, réalisation des marges prévues par le magasin.
- janv. 1989 / janv. 1999** **Chef de rayon boucherie, BCVT, boucherie, charcuterie libre service, volaille, traiteur**
Docks de France
, supermarché ATAC
=> Boucher second degré (préparation de viandes, mise en rayon, prise de commandes en formation avec le responsable de rayon)
=> Boucher itinérant (remplacement des bouchers et des chefs bouchers dans les différents magasins de la société)
(mon travail consistait à gérer les rayons. Pour cela j'avais une équipe de 5 personnes. Je passais les commandes, gérais la mise en rayon et le barquettage des différentes viandes et le suivi de la gestion, de façon à réaliser le chiffre d'affaire et réaliser les marges prévues par le magasin. Contrôler la qualité des produits et sa conformité aux normes de fabrication. respecter strictement les normes d'hygiène et de sécurité).
- janv. 1988 / déc. 1989** **vendeur de fruits et légumes**
Société HEROLD
- janv. 1986 / janv. 1988** SARL PIMPIE MOBIL
- janv. 1985 / janv. 1989** **Boucher vendeur**
SARL BVS EURODIS, Rungis
- janv. 1984 / janv. 1985** **Boucher désosseur**
SARL AYMONIER et frères, Rungis- Boucher désosseur

*(préparation des viandes, boeuf, veau,
agneau, en gros et découpe pour la restauration et les collectivités)*

janv. 1983 / janv. 1984 Boucher vendeur

LAVOINE

second degré (préparation des viandes en laboratoires et vente en boutique)

** Société MESSAGE, Boucher vendeur (préparation des viandes en laboratoires et vente en boutique)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1979 / juin 1982 Apprenti boucherie chevaline de; niveau BP Boucherie

/ juin 1982 BEPC en 1979 et CAP boucherie - CAP

CENTRES D'INTERETS

Modelisme maritime, randonnée