



**** *

18/07/2002 (21 ans)
Nationalité Française
Permis B

** **** *

Montpellier (34000)

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

Chef boucher, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / sept. 2023

Chef boucher

Intermarché

- * Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.
- * Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.
- * Gestion du rayon boucherie : réassort quotidien, rotation des produits, affichage des prix.
- * Achat des carcasses de viande chez le grossiste, sélection des pièces et négociation des prix.
- * Contrôle des température dans les espaces froids pour assurer la stabilité.
- * Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.
- * Entretien et approvisionnement des présentoirs de vente.
- * Information des clients sur la provenance des viandes et sur les partenariats avec des producteurs locaux.
- * Réception des carcasses de viande, manutention et rangement des pièces dans la chambre froide.
- * Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.
- * Réception des livraisons, inspection des marchandises entrantes et étiquetage des produits pour assurer la traçabilité.
- * Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.

juil. 2021 / mars 2022

Boucher

Intermarché - Boucher

- * Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.
- * Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.
- * Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le bœuf, le porc, le veau, l'agneau et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.
- * Réception des carcasses de viande, manutention et rangement des pièces dans la chambre froide.
- * Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.
- * Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.
- * Contrôle des température dans les espaces froids pour assurer la stabilité.
- * Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption.
- * Aiguisage et réglage de l'équipement de coupe.
- * Information des clients sur la provenance des viandes et sur les partenariats avec des producteurs locaux.

juil. 2020 / juil. 2021

Boucher

Intermarché - Boucher

- * Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.
- * Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.
- * Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.

- * *Création de spécialités bouchères pour le service traiteur.*
- * *Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*
- * *Entretien et approvisionnement des présentoirs de vente.*
- * *Préparation de commandes de viande personnalisées.*
- * *Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption.*
- * *Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

sept. 2018 / mars 2020

Sébastien Guyon - Charcutier Auxonne

- * *Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.*
- * *Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le bœuf, le porc, le veau, l'agneau et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.*
- * *Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption.*
- * *Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*
- * *Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.*
- * *Préparation des foies gras crus pour la période de Noël, déveinage et conditionnement.*
- * *Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes.*
- * *Création de spécialités bouchères pour le service traiteur.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2020 / juil. 2021

CAP - CAP
Boucher

/

CAP : Charcutier traiteur - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français