**** *******
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