



13/01/1975 (49 ans)
Permis B

* * * * *
Évry (91000)

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

Barman/Serveur puis Responsable de Bar, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 /

Boucher

Boucher

Mise en place, accueil, conseil client et service boucherie/charcuterie et traiteur. Travail en laboratoire, préparations bouchères, pâtés et terrines, saucisserie etc. Aide aux commandes fournisseurs et gestion des stocks de matières premières. Hygiène et traçabilité.

avr. 2019 / janv. 2021

Boucher

Boucher

Mise en place, conseil client, service rayon traditionnel boucherie, charcuterie et rayon LS. Travail en laboratoire, préparations bouchères, saucisserie... Aide aux commandes fournisseurs, gestion des stocks de matières premières. Hygiène, traçabilité et normes HACCP.

juin 2013 / avr. 2018

Boucher

Boucher

Mise en place, conseil client, service rayon traditionnel boucherie et approvisionnement rayon LS. Travail en laboratoire, préparations bouchères, saucisserie etc. Commandes fournisseurs, gestion des stocks de matières premières, inventaires, plannings... Hygiène, traçabilité et normes HACCP.

juin 1992 / mars 2013

Barman/Serveur puis Responsable de Bar

Le Rallye du Parc, Le Départ, Le Caveau des Moines

20 années d'expérience en bar et brasserie...

Management (3/6pers), commandes fournisseurs, gestion des stocks, inventaires, plannings etc. Mise en place, accueil, conseil client, service bar-brasserie. Tenue de caisse bar-brasserie, Tabac, FDJ et prises de paris PMU. Confection de mets simples.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2014

CQP Boucherie

École Professionnelle de Boucherie de Paris

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, sport, culture...

