



***** *****

30/12/1968 (55 ans)

** *** ***** *****

Villeurbanne (69100)

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

Boucher désosseur responsable du frigo, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2019 / janv. 2020** **Boucher désosseur responsable du frigo**
Viva market - Villeurbanne (69)
Gérer toute la viande du magasin et tout les préparation
- juin 2018 / avr. 2019** **Controleur qualité**
Bureau Veritas - Lyon (69)
Vérifier la viande et la qualité selon le cahier des charges de cora
- oct. 2017 / janv. 2018** **Chef boucher**
Carrefour carre de soie - Vaulx-en-Velin (69)
Faire les commandes la mise en rayon prépare le ls former les boucher au ls faire les prix mises en place des promotions
- oct. 2016 / janv. 2017** **Chef boucher**
Leclerc - Strasbourg (67)
- févr. 2014 / mai 2014** **Chef boucher**
Intermarché - Ventabren (13)
*Ouvrir le magasin le matin faire les dlc monter le rayon trad prépare les feuilles de coupe pour le ls
contrôle la marchandise qui arrive faire la trac faire les heures pour le personnel
s'occupe de l'apprenti
et des 5 boucher*
- mars 2010 / sept. 2013** **Chef boucher**
Leclerc - Vence (06)
*Responsabilités
Je fais les commandes je fais les prix les marges les heures des boucher et des filles
je fais les promotions je fais tout pour le rayon boucherie je travail avec mon personnel*
- /** **Chef boucher**
Mon entreprise - Le Grau-du-Roi (30)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / sept. 1989** **Certificat de gestion**
- /** **Cap bep en Boucherie - CAP**
Cfa - Lille (59)

COMPETENCES

Veritas

