



\*\*\*\*\* \*\*

01/08/1974 (49 ans)  
Marié -

\*\*\*\*\*

Dambach-la-Ville (67650)  
\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\* .\*\*\*\*\*@\*\*\*\* .\*\*

## Manager , Responsable Boucherie traditionnelle et libre service, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2023 / aujourd'hui** **manager boucherie ,volaille**  
super u brunstatt
- oct. 2018 / août 2023** **MANAGER BOUCHERIE**  
super u mutzig ,molsheim et brunstatt.
- nov. 2014 / août 2018** **Manager , Responsable Boucherie traditionnelle et libre service**  
Centre E.Leclerc Obernai  
*personnes .  
Respect des normes hygiène et de traçabilités , développement du CA; tenu de marge net . Mise en place de divers éléments (cahier de préparation ,affichage LS, et TRAD) .Mise en place du cadencier de coupe et balisage des produits camés.*
- nov. 2011 / avr. 2014** **Traiteur Entre-deux-cotes à Molsheim**  
*Création d'entreprise de boucherie -charcuterie - traiteur  
Accueil et relation clients  
Organisation mariage ,baptêmes ,communion, cocktail et réception .  
Mise en place du rayon charcuterie et boucherie, préparations diverses.  
Calcul des marges, tenue de caisse . (fermeture pour cause de charges trop élevées ,rsi, impots )*
- août 2007 / oct. 2011** **RESPONSABLE RAYON TRAD**  
Centre E.Leclerc à Erstein  
*relation clientèle , calcul des taux de marge , inventaire.*
- déc. 2003 / juil. 2007** **Chef de cuisine**  
Traiteur d'Alsace à Illkirch  
*organisation des buffets , cocktails . Innovation et création des produits traiteur en rayon .*
- sept. 2000 / nov. 2003** **Vendeur d'étal**  
Boucherie beau - bien Montréal « canada »  
*rayons et des produits élaborés ,spécialisation en maturation des viandes.*
- oct. 1998 / juil. 2000** **responsable au restaurant**  
Traiteur Kirn à Strasbourg  
*produit traiteur à la clientèle du magasin et aux entreprises directes ,*
- oct. 1997 / sept. 1998** **Cuisiner et boucher d'étal vendeur**  
Traiteur Frick-Lutz à Strasbourg  
*et conseille au clients de produit camée .*
- avr. 1994 / sept. 1997** **Chef de partie du garde-manger**  
Hôtel -restaurant Hilton à Strasbourg  
*responsable produit carné, achat et préparation de carcasse de boeuf ,de veau et d'agneau pour « La Maison du Boeuf » :*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 1994                    **NIVEAU BAC PRO hôtellerie-restau arrêt** - BAC
- / juin 1994                    **NIVEAU CAP boucherie arrêt des cours** - CAP
- / juin 1994                    **BEP hôtellerie -restauration option traiteur** - BEP
- / juin 1993                    **CAP pâtissier chocolatier glacier** - CAP
- / juin 1992                    **CAP cuisinier** - CAP  
lycée privé C.Foucault

## COMPETENCES

---

LS, service qualite en duo avec le responsable qualité . service client .hygiène et securite .