



Permis B

Sète (34200)

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

Boucher-charcutier vendeur, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /

Boucher-charcutier vendeur

Sarl otm - Sète

- * Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le bœuf, le porc et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente.
- * Réception et inspection des expéditions entrantes.
- * Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.
- * Préparation de commandes de viande personnalisées.
- * Création de spécialités bouchères pour le service traiteur.
- * Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.
- * Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène et de santé.
- * Préparation quotidienne de [Nombre] commandes de viande personnalisées, demandes de découpe et services de gros.
- * Stockage approprié de viande pour réduire le gaspillage et augmenter la durée de vie du produit.

janv. 2011 /

Boucher

Boucher en boucherie halai Au rayon frais - Paris

- * Utilisation correcte et précise des scies, des couteaux et des épilcheuses pour désosser, dégraisser et parer les pièces de viande et conservation et élimination des déchets en fonction de leur catégorie, conformément à la législation en vigueur.
- * Utilisation de techniques comme le hachage, le façonnage ou le ficelage pour réaliser des préparations de viande crue et hachée.
- * Sélection rigoureuse des moutons et traitement des carcasses conformément aux rites en vigueur pour l'Aïd-el-Kebir.

janv. 2010 / janv. 2011

vendeur

Boucherie du marché - Paris

- * Réalisation du démontage en utilisant [Type de matériel] du dénervage à l'aide de [Type de matériel] et du dégraissage avec [Type de matériel].
- * Gestion des arrivages de marchandises en procédant au contrôle de [Type de renseignement] et de [Type de renseignement], de manière à garantir la qualité et la fraîcheur de la viande.
- * Sélection dans la chambre froide des carcasses et des [Type de produit], puis acheminement des pièces de viande à l'aide des rails aériens vers le laboratoire.
- * Fidélisation des clients en prenant soin de répondre à leurs demandes et en leur offrant un service de qualité, notamment lors de [Type de tâche].
- * Mise en place harmonieuse des produits sur les étals en valorisant les préparations bouchères et en contrôlant les affichages de prix et les [Type d'information].

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol

Courant

Italien

Académique

Français

