



Permis PERMIS SPÉCIFIQUES B

* *****

Gif-sur-Yvette (91190)

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

preparateur boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2020 / janv. 2021 Boucher**
Agence d'intérim
Boucher en agence d'intérim dans des supermarché et hypermarché
- janv. 2020 / mars 2020 Boucher**
Boucher - Aya bio
Boucherie de luxe halal, choix de la bête sur pied jusqu'à abattoir au desossage
- nov. 2019 / janv. 2020 preparateur boucher**
Tornier Laurent
Stage CQP découpe, séparation, épluchage, parage, mise en place et démontage rayon
- mai 2019 / oct. 2019 Stage**
Auchan
Stage CQP Mise en place et installation en rayon traditionnel boucherie
- févr. 2019 / avr. 2019 vendeur**
carrefour
Stage CQP découpe, séparation, épluchage, parage, vente
- janv. 2019 / févr. 2019 Stage**
Boucherie Chevry 2
Stage CQP maîtriser les fondamentaux du métier de boucher découpe, séparation, épluchage, parage
- janv. 2015 / janv. 2017 Cuisinier**
Le Restaurant de l'Yvette
restauration gastronomique française
- janv. 2010 / janv. 2015 Cuisinier**
ORPEA
- janv. 2007 / janv. 2008 Commercial**
Ferrero
Démarchage et promotion du produit
- janv. 2006 / janv. 2007 préparateur de commande**
Hachette

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2019 CQP Boucher - CAP, BEP ou équivalents - Boucherie - CAP**
l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
- / juin 2001 Cuisinier - CAP, BEP ou équivalents - Hôtellerie restauration - CAP**

COMPETENCES

séparation, épluchage, parage, couteaux, hachoirs

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Arabe

Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Photographie