

Chef de rayon boucherie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2012 / Responsable boucher

Desossage parage de la viande ,mise en place des rayons ,management personnel ,

hygiene, commandes et gestions

mai 2008 / nov. 2009 formateur boucherie charcuterie

- LB formation

Faire des audites sur les rayons boucherie et charcuterie de tres gros hyper sur I EST

de

la France.Corriger les erreurs avec les manageurs de rayon

juin 2006 / mai 2008 formateur boucherie

intermarche

Faire des audites sur les rayons boucherie et corriger les erreurs avec les bouchers sur

le site

avr. 2005 / Responsable boucher

Champion EGLETONS (19)

Desossage parage de la viande , mise en place des rayons, hygiene management du

personnel, commandes et gestion

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1976 boucher Desossage parage de la viande et vente