



***** **

Nationalité Français

*** **

Saint-Joseph (42800)

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

Actuél, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2011 /

Actuél

Boucher

** Coupe, découpe et hachage des viandes telles que le boeuf, le porc et la volaille pour les préparer au conditionnement et à la vente:*

** Responsable des commandes Préparation des commandes Interne magasin, marchés et restaurants*

** Fabrication de brochettes pour les grillades à base de poulet, de dinde ou de porc.*

** Préparation et présentation des découpes de viande et des produits.*

** Accueil des clients au comptoir avec une gestion efficace des flux, prise des commandes.*

** Suivi des dates limites de consommation, retrait des produits arrivés à péremption.*

** Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

** Nettoyage de l'équipement et des espaces de travail pour respecter les normes d'hygiène alimentaire.*

** Entretien et approvisionnement des présentoirs de vente.*

** Gestion des règlements des achats en caisse par carte bancaire, chèques ou espèces*

** Conseils aux clients sur le choix des viandes, des techniques de cuisson et des recettes*

** Utilisation de couteaux désosseurs, de brochettes et de ficelle pour façonner, lacer et ficeler les rôtis.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

juil. 2013 / juil. 2015

Baccalauréat professionnel - BAC

Boucher; CFA LES MOULINIERS - SAINT -ETIENNE

sept. 2011 / juil. 2013

CAP ; Boucherie - CAP

CFA LES MOULINIERS - SAINT-ETIENNE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Cinéma, Mode