



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

Royan (17200)

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

---

## Charcutier Traiteur Cuisinier, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**nov. 2004 / déc. 2022**     **responsable entreprise**  
les deux chris royan  
*artisan charcutier traiteur cuisinier travailler a mon propre compte et obligation de vendre mon affaire du a des gros problemes de sante de mon epouse*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**sept. 1980 /**                     **CEP ET CAP carcutier - CAP**  
chambre des metiers versailles

### COMPETENCES

---

JE connais la fabrication des saucisses merguez ,saucissons cuits ,des patés ,des terrines ,pates en croutes du fumage de la viande demie sel,de la patisserie salées des crudités,de toute la volaille ,du gibiers et aussi de la boucherie,Je connais bien l organisation de buffets festifs en chaud ou en froid pour 500 pers Je peux former des aprentis et libre de suite

### CENTRES D'INTERETS

---

musique, foot, promenade en famille ,de la mécanique automobile,les chiens,