



***** *****

Permis B

* * * * * ***** *****

Villeneuve-Loubet (06270)

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

Boucher, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / déc. 2023** **Boucher**
Chez Chanu, Antibes
** Mise en place et vente de la marchandise*
** Préparation des carcasses*
- janv. 2018 / janv. 2021** **Intérimaire**
Crit'Interim, Dole
- janv. 2017 / déc. 2018** **Chef adjoint Boucher**
ATAC. Pontailier sur Saône
** Mise en place des rayon traditionnel et libre service*
** Manager un équipe de trois personnes*
** Prise et réception de commande afin d'assurer le réassort*
- janv. 2016 / janv. 2017** **Boucher/Charcutier**
Panier Bio, Dole
** Création et mise en place du rayon boucherie*
** Fabrication charcutière en respectant la certification BIO*
- /
- Préparateur de commande**
boucherie Hallal
** Travail en charcuterie industriel (Clavière. Dole)*
** Travail en fromagerie industriel (Fromagerie Bel. Dole)*
** Préparateur de commande (Colruyt. Rochefort sur Nenon)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2013 / juin 2015** CFA Gevingey (Jura); Colruyt a Dole
- sept. 2012 / juin 2013** CFA Maison Ramel à DoleGevingey
- /
- CAP Charcutier - CAP**
- /
- CAP Boucher - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Elémentaire
- Français** Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Sport Auto, Cuisine, Théâtre

