



***** *****

15/01/1964 (60 ans)
Permis B

Marseille (13000)

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

Gérant De Boucherie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2016 / déc. 2023

Gérant De Boucherie

Boucherie familiale des Aures Marseille

Préparer couper et désosser la viande

Accueil client , conseil et préparation de la viande

Supervision de la préparation et de la découpe des viandes selon les normes de sécurité alimentaire

Gestion des relations avec les fournisseurs et négociation des prix

Mise en place de stratégies de vente pour augmenter les revenus de la boucherie

janv. 2009 / déc. 2015

Gérant de Boucherie

Boucherie Zakaria Marseille

Accueil et conseil de la clientèle

Préparation de la viande

Installation de produit en vitrine

Gestion d'une équipe de bouchers et de personnel de vente

Responsable des commandes et des stocks de viande

Supervision de la qualité des produits et du respect des normes d'hygiène

Gestion des relations avec les fournisseurs et négociation des prix

janv. 2007 / janv. 2009

Gerant de Boucherie

Salam Viandes Felix Pyat Marseille

Sélection , découpe , désossement de la viande

Gestion quotidienne des opérations de la boucherie, y compris la supervision du personnel, la planification des horaires et la gestion des stocks

Formation et encadrement d'une équipe de bouchers pour améliorer la qualité et la présentation des produits

Collaboration avec des fournisseurs locaux pour garantir l'approvisionnement en viande fraîche de haute qualité

janv. 2007 /

Chef boucher

ED Venelles

Découpe et préparation de différents types de viandes

Collaboration étroite avec le chef boucher pour assurer la qualité des produits

Responsable de la découpe et de la préparation des viandes

Formation et encadrement des apprentis bouchers

janv. 2005 / déc. 2006

Boucher

Boucher

Contrôle de la qualité des produits et mise en place de procédures d'hygiène strictes

Gestion des stocks et des commandes de viandes pour assurer une disponibilité constante des produits

Formation et encadrement des nouveaux employés pour garantir une qualité de travail optimale

janv. 1998 / janv. 2005

PVH Marseille

Gestion des stocks et des commandes de produits

Collaboration avec l'équipe de vente pour conseiller les clients sur les différents produits

Découpe et préparation des viandes

Préparation des commandes spéciales des clients

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1998

Istre

/

Formation Frigoriste

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

Athlétisme, Cinéma, Lecture, Boucher-Charcutier