



\*\*\*\*\*

\* \*\*

Arpajon (91290)

\*\*\*\*\*

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

## Charcutier, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2019 / juil. 2023

#### Boucher

Boucher

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

*\*Réception des livraisons, inspection des marchandises entrantes et étiquetage des produits pour assurer la traçabilité.*

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

*\* Création de spécialités bouchères pour le service traiteur.*

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

*\* Conditionnement des pièces découpées en barquette.*

*\*Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.*

août 2018 / juil. 2019

#### Charcutier

Intermarché - Egly

*\*Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.*

*\* Entretien et approvisionnement des présentoirs de vente.*

*\*Contrôle des température dans les espaces froids pour assurer la stabilité.*

*\*Stockage approprié des livraisons et marchandises dans les espaces froids pour réduire le gaspillage et augmenter la durée de vie des produits.*

*\*Disposition des produits dans l'espace afin de mettre en valeur les promotions et d'optimiser les ventes.*

avr. 2017 / juin 2018

#### Poissonnier

Vent d'Ouest - Paris

*\* Mise en place des opérations commerciales dans le rayon poissonnerie.*

*\* Nettoyage du matériel et du poste de travail.*

*\* Stockage des produits en chambre froide.*

*\* Préparation des poissons, crustacés et coquillages.*

*\* Réalisation des préparations alimentaires selon les fiches recettes.*

*\* Transformation des produits : écaillage, étêtage, filetage, tranchage.*

mars 2013 / mars 2017

#### Poissonnier

Nantes

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2023

#### Brevet Professionnel : Boucherie

Ecole professionnelle de boucherie - Paris

sept. 2020 / juin 2021

#### CAP : Boucherie - CAP

Ecole professionnelle de boucherie - Paris

sept. 2009 / juin 2011

#### Bac pro : Production aquacoles - BAC

Maison familiale rurale - Challans

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cinéma, Théâtre, Voyages, Vins et spiritueux, Lecture, Cuisine