



***** *

* ** *

Waldhambach (67430)

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

Ouvrier boucher, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2009 /

Ouvrier boucher

GLOBUS , GUDINGEN Allemagne

**Mise en place harmonieuse des produits sur les étals en valorisant les préparations bouchères et en contrôlant les affichages de prix et les lieux d'abattage et élevage*

**Gestion des arrivages de marchandises en procédant au contrôle de la provenance et de la température de la viande , de manière à garantir la qualité et la fraîcheur de la viande.*

** Transformation des viandes et la maîtrise des différents outils*

** Gestion des situations d'urgence avec calme et sang-froid.*

**Application des normes en vigueur, du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1976 / juin 1980

BEP et CAP boucher, Professionnelle - CAP

Lycée Baldung Grien - STRASBOURG

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Allemand

Français

CENTRES D'INTERETS

V.T.T., randonnée