



Lyon (69000)

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

Décembre, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2024 /

Boucher

Boucher Monoprix - Lyon 4

Découper, désosser, parer de la viande

Trier des pièces de viande

Conditionner des pièces de viande

Disposer des produits sur le lieu de vente

Renseigner les clients

mars 2024 /

Boucher

Boucher

Découper de la viande

Trier des pièces de viande

Détailler des pièces de viande

Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères

Disposer des produits sur le lieu de vente

Renseigner un client

janv. 2023 / juil. 2023

Boucher

Boucher

Contrôler la qualité d'un produit

Découper/ trier/détailler les pièces de viande

Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères

Disposer des produits sur le lieu de vente

Renseigner un client

Prendre la commande des clients

Entretenir un espace de vente

janv. 2022 /

Décembre

Boucher

Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères

Disposer des produits sur le lieu de vente

Renseigner un client

Prendre la commande des clients

Entretenir un espace de vente

avr. 2019 /

Boucher

Boucher

* *Réceptionner des carcasses de viande 2021*

* *Contrôler la qualité d'un produit*

* *Préparer une carcasse aux opérations de découpe*

* *Découper de la viande*

* *Trier des pièces de viande*

* *Détailler des pièces de viande*

* *Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères*

* *Disposer des produits sur le lieu de vente*

* *Renseigner un client*

* *Prendre la commande des clients*

* *Entretenir un espace de vente*

févr. 2019 /

Boucher stage

Domaine de Limagne - Lyon 5

* *Découper de la viande*

* *Trier des pièces de viande*

* Disposer des produits sur le lieu de vente
* Entretien d'un espace de vente

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / mars 2021 **CAP Boucherie** - CAP
Lycée François RABELAIS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Académique
Français

CENTRES D'INTERETS

Théâtre, cinéma, jeux vidéo, nature