



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Le Pin-Murelet (31370)

\*\*\*\*\*

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

## Chef boucher, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

#### **Chef boucher**

Biocoop Muret

- Ouverture du rayon/ Développement du rayon / Tenue de marge / Formation second/ Planning/ Fidélisation clientèle

sept. 2019 / mai 2021

#### **Second boucher**

Biocoop Purpan

- Désossage/ Parage/ Découpe/ Préparation bouchère/ Conseil client/ Gestion / Commandes fournisseurs/ Traçabilités produits/ Formation HACCP/

mai 2019 / sept. 2019

#### **Boucher**

Boucher Boucherie Marty (Victor Hugo/ Carmes)

- En charge de la désosse pour les deux magasins / Vente à la loge Victor Hugo et magasin des Carmes

avr. 2018 / mai 2019

#### **apprenti**

CAP boucher

- Désosse : Bœuf, veau, agneau, porc, volaille et préparation bouchère (tout morceaux confondus)/ Contact et service client/ Mise en place du rayon

janv. 2015 / déc. 2018

#### **Chef de cuisine**

Restaurant traditionnel 100% produits frais, Le D'Lys à St Jean

- Gestion des plannings/ Manager une équipe et gérer les priorités/ Travail sur les coûts matières/ Négociation des tarifs avec les fournisseurs/ Adaptation de la carte de façon régulière (par rapport aux tarifs et saisonnalité des produits)

janv. 2012 / janv. 2015

Restaurant traditionnel 100% produits frais, Le D'Lys à St Jean

- Seconder le chef au poste du chaud/ Remplacement du chef/ Conseiller les chefs de partie sur leur travail/ Elaborer de nouvelles associations de saveurs/ Contrôler les plats envoyés en salle/ Gestion des stocks

déc. 2010 / mars 2018

Restaurant traditionnel 100% produits frais, Le D'Lys à St Jean

janv. 2010 / janv. 2012

#### **Chef de Partie**

Restaurant traditionnel 100% produits frais, Le D'Lys à St Jean

- Gestion du poste des entrées / Manager un apprenti/ Détailler les produits nobles au grammage à respecter

sept. 2009 / nov. 2010

#### **Chef Pâtissier**

Restaurant du Lac à Cancon

- Elaboration des desserts de la carte (fait maison)/ Gestion des stocks/ Mise en place et dressage des desserts

### DIPLOMES ET FORMATIONS

**sept. 2018 / juin 2019**    **CAP Boucher** - CAP

**sept. 2007 / juin 2009**    **BAC PRO Alternance; En alternance au restaurant traditionnel** - BAC  
CCI de Boulazac; La petite Auberge » Villefranche du Périgord

**sept. 2004 / juin 2006**    **BEP; 4 mois de stage au restaurant gastronomique « Le relais des 5 Châteaux »** - BEP  
Lycée Pré de Cordy à Sarlat- la- Canéda

## **COMPETENCES**

---

Bœuf, veau, agneau, porc

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Rugby à XV, Pêche