

****** **** Marié Permis B

*** *** ***** Bruay-sur-l'Escaut (59860)

* ******* @ ****** **

Chef Boucher Charcutier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 1989 / déc. 2020 **Chef Boucher Charcutier**

Boucherie DREMIERE Valenciennes

Préparation des produits

Garantir l'équilibre de la production selon les flux clients et les contraintes fraicheurs Animation des rayons

Gestion de l'équipe (animation, encadrer et dynamiser l'équipe, garant des règles

d'hygiène, de

traçabilité et de sécurité)

Attirer et fidéliser les clients (animation des marchés et braderies du Valenciennois)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987 **CAP Charcuterie** - CAP

/ juin 1985 **CAP Boucherie** - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Moto, Marche à pied, Vélo