



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

Tunis

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

Boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2022 /

Boucher

Boucherie L'Aouina

- * Réceptionner des carcasses de viande / Abattage
- * 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
- * Entretien un espace de vente
- * Nettoyer du matériel ou un équipement
- * Entretien un poste de travail

janv. 2000 / déc. 2021

Boucher

Boucherie Azaiez Boucher

- * Réceptionner des carcasses de viande / Abattage
- * 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
- * Entretien un espace de vente
- * Nettoyer du matériel ou un équipement
- * Entretien un poste de travail

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2023 / aujourd'hui **Formation** - Autodidacte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Italien

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

Musculation, Musique classique