



24/06/1971 (52 ans)

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

Chef boucher, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2018 /

Chef boucher

euro boucher Ilzach 68100

Commerce vente charcuterie sèche, profession indépendant-

JUIN 00 -Aout 2008

Boucher tacheron

tebew beckmann a MUTTENZ CANTON DE THANN

déc. 1999 / juin 2000

Chef boucher

Euro Boucherie SNC-Saint-Louis BASEL (SUISSE)

Préparer et proposer les commandes dans le respect de la politique PDV

Vérifier les livraisons (contrôle qualitatif et quantitatif)

Assurer le retrait anticipé des produits concernés par les DLC/DLUO

Assurer l'hygiène des chambres froides, laboratoires, plan de travail, outils et personnels

Effectuer les fermetures dans le respect des consignes de la direction

Réaliser les inventaires, participer à la mise en place et au suivi des plans d'actions définis par

la direction

Assurer le suivi et le niveau des stocks

Identifier les litiges fournisseur, suivi et classement des opérations spécifiques

Gestion des marges et des démarques

juin 1998 / août 1999

Second assistant chef de laboratoire

Supermarché ATAC Boucher vendeur, Intermarché- Saint-Louis

Taches courantes : transformation, préparation de produits élaborés, mise en place, préparation et

implantations des produits dans les rayons TRAD ou LS ainsi que leur suivi

Répondre aux demandes spécifiques des clients (élaboration de rôtis, tranchage de carpaccio,

fondue...)

nov. 1994 / mai 1995

Stagiaire

CAP cuisine Boucher, charcuterie Tempé- Rixheim

Quai de réception et vérification des livraisons

févr. 1991 / mars 1992

Boucher

Service National Boucher, Euromarché-Ile Napoléon

Transformation et désossage des produits carnés

/

Apprenti boucher/ charcutier/ traiteur

Charcuterie Bey Roland

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1989

CAP Boucher - CAP

Belfort

/ juin 1971

Informations complémentaires Né

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Cyclisme, fitness, football, peinture, dessins, musique, cinéma