



**** * * * * *

Permis B / A

** * * * * * * * * * *

Aubin (12110)

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

Chef boucher, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2002 /

Chef boucher

SOMAVI, Ville franche de rouergues

commandes; faire les inventaires suivant les GMS. travailler les carcasses, dissocier le TRAD et le LS; mettre en avant les promotions internes et externes; Bonne expérience et esprit d'équipe; homme de terrain n'hésite pas a prendre le couteau sur le billot; bonne connaissance de désossage, parage, épluchage et préparation a envoyer les produits finis (emballage traditionnel sous film (DLC jour, 4 jours de vente ; emballage opercule sous gaz (jour+ 8 Jours de DLC) mise en place des UVCI par famille selon les enseignes. Bonne connaissance et maîtrise des achats commerciales DIRECT ET CENTRAL.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1986 / juin 1988

CAP - CAP

SIFAC CAEN (CALVADOS) 14

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

Jardinage avec ma fille de 5 ans, Bricolage