



* ** *

Angers (49000)

***** - *****

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

boucher charcutier traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|------------------------|---|
| juin 2020 / avr. 2022 | adjoint chef boucher
carrefour market Montréjeau |
| mars 2020 / juin 2020 | employer boucher
carrefour market Montréjeau |
| août 2019 / mars 2020 | employer boucher
Leclerc saint Gaudens |
| févr. 2019 / avr. 2019 | Leclerc ormeaux |
| déc. 2017 / | ouvrier boucher
SUPER U Gourdan-Polignan |
| mars 2017 / janv. 2019 | charcutier
SARL boucherie CALBET
-responsable du rayon charcuterie
-préparions des produits charcutier
-gestion des stocks produit charcuterie (porcs, épices....)
-désossage, parage de porc |
| févr. 2017 / mars 2017 | boucherie
Super U Gourdan-Polignan
- Réception de marchandise
- Mise en rayon traditionnel et libre service
- Gestion du rayon saucisse
- Transformation de produit de Boucherie |
| déc. 2016 / | boucherie
SUPER U Gourdan-Polignan
- Transformation de produit de Boucherie
- Mise en conditionnement
- Utilisation des machines de conditionnement |
| mars 2016 / | Boucherie
Martres de rivières
- transformation de produits de Boucherie, Charcuterie
- Ouverture et fermeture de la boutique |
| nov. 2015 / | Boucherie
Martres de rivières
traiteur
- transformation de produits de Boucherie, Charcuterie
- Fabrication de produits traiteur |

juin 2015 /

Boucherie, Charcuterie

CASINO d'ESTANCARBON (St Gaudens)

- *Utilisation des machines et produit de nettoyage*
- *Préparation et réception de commande*

nov. 2014 /

Boucherie, Charcuterie

CASINO d'ESTANCARBON (St Gaudens)

- *Vente de produits transformés*
- *Utilisation de machines (conditionnement ; transformation)*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017

Niveau BAC professionnel boucherie, charcuterie, traiteur - BAC

sept. 2015 / juin 2016

B.E.P boucherie, charcuterie - BEP

lycée professionnel Renée Bonnet

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français