

## Apprenti Boucher, Junior

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

janv. 2023 / mai 2023 Apprenti Boucher

GC BOUCHERIE - SATOLAS ET RONCE

- \* Désossage, Découpe, Parage, Service aux clients Règles dlygiènes
- \* 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 \* Traiteur

août 2021 / déc. 2022 Apprenti Boucher

E. LECLERC - TIGNIEU

- \* Désossage, Découpe, Parage, Service aux clients Règles d'hygiène%
- \* 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

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

sept. 2021 / juin 2023 CAP BOUCHER EN APPRENTISSAGE - CAP

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU

/ juin 2021 BEPC - BREVET DES COLLEGES - BEP

LYCEE PAUL CLAUDEL - VILLEMOIRIEU

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

**Français**