******** *********
05/12/1988 (35 ans)
Nationalité Francaise
Célibataire
Permis B A

** *** ** ** ****** **
Fontainebleau (77300)
****
********.*********@*****.***

Boucher traditionnel, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 /
Boucher traditionnel
Boucherie des Halles (Milly la forêt 77)

juil. 2019 / janv. 2021
Boucher traditionnel
La grande épicerie de Paris (Paris 7 eme)

août 2017 / juin 2019
Chef boucher
Boucherie Ronan Jacq (Fouesnant 29)

mars 2016 / févr. 2017
Boucherie du bœuf tricolore (Saint Pierre les Nemours)
Formation CQP boucher
Du 07/03/2016 au 24/02/2017

juin 2013 / nov. 2014
Vendeur,préparateur
Boucherie du bœuf tricolore (Varennes sur Seine, 77)
Missions et tâches réalisées: Mise en place le matin, rotation des stocks, découpe de la volaille, fabrication des saucisses, vente et conseil clientèle, remballe en fin de journée.

sept. 2009 / oct. 2011
Vendeur
Pro Gourmet, Ustensiles de cuisine (Orgeval, 78)
Missions et tâches réalisées: Vente des produits de cuisine professionnelle aux particuliers, gestion des stocks (inventaires) encaissements, tenue du magasin.

janv. 2003 / déc. 2009
Vendeur, conseiller clientèle
BUT (Montargis, 45)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ févr. 2017
Certificat de qualification professionnelle technicien boucher
ENSMV Paris

/ juin 2008
Brevet de Technicien Supérieur gestion marketing option hôtellerie/restauration - BAC+2
Lycée St Louis à Montargis

/ juin 2006
Baccalauréat technologique hôtellerie/restauration - BAC
Lycée St Louis à Montargis

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant
Français

CENTRES D'INTERETS

Plongée sous marine, modélisme automobile, pêche, tourisme