**** ******
22/11/2002 (21 ans)
Célibataire
Permis B

** *********** ** ******** ***** ** ***** **** **********
Plan-d'Orgon (13750)
****
**********@******.***

Boucher 1ERE ANNEE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2022 /

ucher Legrand palais du Pospbore B

Découpe des carcasse. Préparation des reiti des merguez .mise en valeur et préparation de la vitrine conseil la clientèle .tenue de la caisse .hygiène et s

nov. 2018 / juin 2019

Boucher

Boucher 2ENE ANNEE

Abattoir aiazard et rouxMN
Préparer/eslescommandesproduits camésdesàpartir de ca
de découpe d'animaux de boucherie- Déso carcasus ou morceaux de coupe - Dég
Préparer As morceaux (bardage, ficelage) équipements mécanisés

nov. 2017 / oct. 2018

Boucher 1ERE ANNEE

Boucherie le palmier Prépare

Découpe de carcasse ou morceaux de coupe/a vitrine
Merguez saucisses maison ficelage
Désosur des cuisses de poulet Préparation de roti farci de brochette
Préparation de commande Vente conseillé la clientèle

/

BOUCHER

BP BOUCHER Mame année BOUCHERIE la Sultanat Avignon

Préparation de la veine Vente ,lenue de caisse .Découpe de carcasse ou morceau .
Transformation merguez maison saucisse maison .
Préparation de rotie maison.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juil. 2021

BP boucher; BEP - BEP

Cfa Avignon

janv. 2017 / sept. 2019

Apprentis Boucher

Cfa Salon de provence

sept. 2016 / juin 2017

Année scolaire; Classe

Cig Fréderic Mistral

sept. 2015 / juin 2016

scolaire; classe Clg

rade. Mistral

sept. 2010 / juin 2015

scolaire; classe

juin 2019 /

CAP BOUCXER - CAP - CAP

CFA SALON DE PROVENCE

COMPETENCES

morceaux, bardage, ficelage, Merguez, SauCISSeeel, rel fard BrOChettert

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant
Arabe	Bilingue