



**** *

15/12/2006 (17 ans)

**** * *

Labarthe-sur-Lèze (31860)

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

apprenti, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 / août 2023 apprenti
BOUCHER
* Désosser et découper les différents types de viandes
* Techniques de dénervé et dégraisser
* Transformation pour présentation à la vente
* Préparer rôtis, paupiettes, volailles et brochettes
* Conseiller les clients sur le choix des morceaux

févr. 2021 / févr. 2021 Stage 3ème * collégien
L'abattoir Labarthe sur Lèze

DIPLOMES ET FORMATIONS

**sept. 2021 / juil. 2023 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel *
Transformation des produits; Préparation à la vente, commercialisation -
BAC+2**
Ecole Supérieure des Métiers - CFA Muret, MURET - Haute- Garonne

/ juil. 2023 CAP Boucher - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Tennis, Jeux vidéo