



20/09/1989 (34 ans)
Permis B

* * * * *

Saint-Supples (77165)

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

ADJOINT CHEF DE RAYON BOUCHERIE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2022 /** **ADJOINT CHEF DE RAYON BOUCHERIE**
SUPER U à NEUILLY SUR MARNE (93)
Gestion des rayonnages, de l'approvisionnement, gestion d'une équipe de 7 personnes,
- janv. 2020 / juil. 2022** **BOUCHER**
BOUCHER - SUPER U à NEUILLY SUR MARNE (93)
- févr. 2018 / sept. 2018** **BOUCHER**
BOUCHER - BOUCHERIE AIME à DAX (40)
Désossage, découpage, préparation de la viande pour la mise en vitrine, accueil et vente au détail.
- janv. 2018 / oct. 2020** **BOUCHER DG**
BOUCHER - DG INTERIM (77)
- juin 2017 / sept. 2017** **COMMIS DE CUISINE**
RESTAURANT LE PAREO à AZUR (40)
Préparation des plats, entrées et desserts
- janv. 2014 / avr. 2017** **BOUCHER**
BOUCHER - LECLERC à MEAUX (77)
Désossage, découpage, préparation de la viande pour la mise en vente Mise en place du rayon traditionnel.
- janv. 2012 / déc. 2013** **COMMIS DE CUISINE**
LE BRISTROT D'EMA à SOUSTONS (40)
Préparation des entrées, plats et desserts
- janv. 2011 /** **SAISONNIER**
AUBERGE BATBY à SOUSTONS (40)
Préparation des entrées et desserts
- janv. 2008 / janv. 2011** **Boucher**
INTERIMIAIRE (77) et (40)
- janv. 2007 / janv. 2008** **BOUCHER**
BOUCHER - AU BON BŒUF à MEAUX (77)
Désossage, découpage, parage, dégraissage de tout type de viande Accueil et vente au détail
- janv. 2005 / janv. 2007** **APPRENTI BOUCHER**
COLBERT VIANDE à MEAUX (77)
Trier, désosser, découper, présenter les produits pour mise en vente

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juin 2012 **CONTRAT PROFESSIONNEL CUISINIER - CAP**
GRETA - CAP BRETON (40)

/ juin 2007 **Service Détail Etalage et Présentation des produits**
ECOLE NATIONALE DES METIERS DE LA VIANDE - PARIS

/ juin 2007 **CAP BOUCHER - CAP**
CFA - 77 MEAUX

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Basque