



* * * * *

Permis B

* * * * *

* * * * *

* * * * * @ * * * * *

EMPLOYEE COMMERCIALE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

Assistante Maternelle

Charcuterie Traiteur rayon traditionnel fromage coupe groupe

- > *Création de contrat*
- > *Accompagnement au développement de l'enfant*
- > *Comptabilité*

janv. 2009 / déc. 2017

Vendeuse préparatrice

Charcuterie Traiteur rayon traditionnel fromage coupe groupe

-pop-atlantique enseigne HYPER -U

- > *Vérification des produits*
- > *Mise en place*
- Prise de commande et préparation*
- > *Traçabilité*
- > *inventaire*
- Nettoyage*

janv. 2006 / janv. 2009

Maitre d'apprentissage CAP

Boucherie traiteur La fine bouche

Accueil des clients, encaissement

- > *Mise en place des rayons*
- > *Préparation de mes fabrications*
- > *Maitre d'apprentissage CAP (2 personnes)*
- > *Entretien des surfaces*
- > *Comptabilité matière*
- > *Inventaire*

janv. 2005 / janv. 2006

Employé Traiteur fabricant

l'artisanat Boucherie Burgalières

- > *Fabrication plat cuisinés, hors d`oeuvre, entrée froide*
- > *Nettoyage*

janv. 2004 /

traiteur société Brauer

- > *service*
- > *Mise en place*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2003 / juin 2005

BP Alimentation- traiteur

CFA Moulin Rabaud

sept. 2001 / juin 2003

C.A.PI B.E.P Charcutier - BEP

Lycée Jean Monnet à LIMOGES

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

