****** ******

** *** *******
Fontenay-sous-Bois (94120)
****
**********@*****.***

chef boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / **déc. 2023** — **chef boucher**
Monoprix Commerce
** Opération de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et*
de sécurité alimentaire
** Suivi de l'état des stocks et des commandes*
** Gestion de l'équipe boucherie*

janv. 2018 / **janv. 2020** — **chef boucher**
CEPROC
la boucherie et un remplacement au poste de Formation Boucherie
*chef boucher, je suis désireux d'assurer mon 2008 * Lycée Alfred Coste*
évolution professionnelle. Confiant en mes Niveau BEP Industrie graphique -
capacités à gérer une équipe et un rayon de
boucherie, je sollicite aujourd'hui un poste imprimerie

contenant plus de responsabilités.

janv. 2018 / **janv. 2020** — Monoprix Vaugirard
** Apprentissage des techniques de découpe de viandes (ventre traditionnelle et libre-service)*
** Initiation au montage du rayon traditionnel*

janv. 2010 / **janv. 2018** — **Employé commercial rayon boucherie & volaille**
Monoprix Passy Plaza & Monoprix Commerce
** Opération de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et*
de sécurité alimentaire (découpe, ficelage, mise en rayon, rotation, façing , emballage)
** Suivi de l'état des stocks (vider casse, casse frais, commande de produits, enregistrer les*
n°lots entrants du jour)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ — **Boucher ou Adjoint Boucher**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français