



**** *

13/10/1967 (56 ans)
Nationalité française
celibataire
Permis B

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

Brussieu (69690)

***** _ *****

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

Employé de rayon Poissonnerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2017 /

Vendeur au rayon Poissonnerie

Carrefour Lyon Ecully (69)

- * Conseiller et renseigner les clients pour optimiser les ventes
- * Réceptionner les produits
- * Stockage
- * Contrôler la réception des commandes
- * Trier les poissons et effectuer leur préparation
- * Ouvrir les coquillages et crustacés
- * Construction du rayon (Mur de Glace, Décoration)
- * Mise en place des poissons et affichage des prix
- * Renseigner les clients
- * Conditionner un produit
- * Entretien un espace de vente
- * Entretien un poste de travail
- * Nettoyer le matériel et les équipements en respectant les règles d'hygiène et de sécurité Alimentaire

mai 2015 / févr. 2017

Vendeur au rayon Poissonnerie

Intermarché Lyon Vaise (69)

- * Mise en rayon
- * Pesage
- * Conditionnement
- * Balisage
- * Réapprovisionnement
- * Présentation des produits en rayon en respectant les DLC, DLUO et le pacte Fraicheur
- * Réaliser l'affichage des prix (étiquettes)
- * Assurer le nettoyage et le rangement du rayon dans les frigos

janv. 1998 / déc. 2015

Manager de cuisine

Hôpital Arabie Saoudite

- * Commandes des marchandises
- * Gestion des stocks
- * Préparation des plats, des entrées et des desserts
- * Organisation du travail de l'équipe et encadrement du personnel
- * Respect des normes d'Hygiène et de conservation

janv. 1994 / janv. 1998

Aide cuisinier et Pâtissier

Hôpital Arabie Saoudite

- *
- * Préparation des plats, des entrées
- * Préparation des gâteaux par assemblage et décoration
- * Préparation des desserts en pâtisserie artisanale
- * Préparation des pâtes et cuisson des viennoiseries

janv. 1990 / janv. 1994

Country club Hôtel

Bowler Hat Hôtel

- * Préparation des gâteaux par assemblage et décoration
- * Préparation des desserts en pâtisserie artisanale
- * Préparation des pâtes et cuisson des viennoiseries

janv. 1987 / janv. 1990

Pâtissier

Flo Prestige Paris (75)

* Préparation des gâteaux par assemblage et décoration

* Préparation des desserts en pâtisserie artisanale

* Préparation des pâtes et cuisson des viennoiseries

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1987

Service Militaire Aviation

Lyon

sept. 1982 / juin 1984

C.A.P Pâtissier - CAP

CFA Joué les Tours (en Apprentissage)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français