



\*\*\*\* \*

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**