



** *****

16/09/1997 (26 ans)
Permis B

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

Haubourdin (59320)

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

Boucher Intérimaire, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2023 /

Chef boucher

Boucherie Super U

- *Prise de commande des clients PRISE DE É UNCES:*

- *Préparations à base d'hachis*

- *Hachés/Saucisses Mr Philippe Charlier 003287686905*

- *Découpage de la viande (chef boucher Dufrais Aubel)*

MrJean Godart 003287660121

- *Désossage de Porc/agneau (chef Dufrais Battice)*

Contrôle de la qualité des produits

Normes HACCP

Disposition des produits dans un comptoir traditionnel

Disposition des produits sur dans un comptoir libre-service

Nettoyage du lieu de travail

Suivre l'état des stocks

sept. 2019 / mars 2020

Boucher Intérimaire

Wuidard Frères (Battice)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2018

Gestion d'entreprise

févr. 2018 / avr. 2018

Remplacement Boucher-Vendeur

IFAPME VERVIERS

/ juin 2017

DIPLOME BOUCHER CHARCUTIER

IFAPME VERVIERS; Carrefour Contact (Pont-A-Marcq - France)

sept. 2013 / juin 2016

Apprentissage boucherie-charcuterie; BTS FOOD - BAC+2

mai 2005 / juin 2013

Boucher Intérimaire - BAC

Athénée Royal Verdi (Verviers)

sept. 2009 / juin 2011

Diplôme CEB

Institut Saint Michel Verviers; P.Q.A Malmedy

sept. 2005 / juin 2009

Boucher intérimaire

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Concerts, musique, sports automobiles, tatouage, basketball...