



\*\*\*\*\* \*\*

03/07/1981 (42 ans)  
Permis B

\* \*\*

Saint-Julien-Chapteuil (43260)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Cuisinier-traiteur, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / déc. 2024 Cuisinier-traiteur**  
La Pièce du Boucher, St Julien Chapteuil 43
- janv. 2017 / janv. 2023 Gérant d'une boucherie-charcuterie-traiteur**  
Boucherie du Meygal, St Julien Chapteuil 43  
*Élaboration de plats cuisinés à emporter, buffets, gestion administrative de l'établissement, gestion du personnel, gestion des stocks, vente...*
- janv. 2012 / janv. 2017 Chef boucher**  
Boucherie des monts Breysse, Le Monastier 43  
*Vente, gestion des stocks, désossage/découpage, élaboration des plats cuisinés, gestion de la caisse*
- janv. 2010 / janv. 2012 Responsable de rayon boucherie**  
Despinasse, Brives-ch 43  
*Tenue du rayon, gestion administrative*
- janv. 2008 / janv. 2010 Boucher**  
Boucher, Super U, Aiguilhe 43
- janv. 2007 / janv. 2008 Boucher adjoint**  
Despinasse, Romagnat 63
- janv. 2003 / janv. 2007 Boucher-charcutier**  
Boucher-charcutier, Despinasse, Brives -ch 43
- janv. 2001 / janv. 2003 Ouvrier**  
Brevet Professionnel Boucher, Despinasse, Brives-ch 43
- janv. 1999 / janv. 2001 Apprenti**  
CAP Boucher, Despinasse, Brives-ch 43
- janv. 1997 / janv. 1999 Apprenti**  
CAP Charcutier-traiteur, Riouffreyt, Le Puy en Velay 43
- janv. 1997 / Apprenti en CAP Cuisine**  
Restaurant le Képler, Clermont-Ferrand 63

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022 Formation HACCP Sécurité Sanitaire des Aliments**  
CFA Bains 43
- / juin 2003 Brevet Professionnel en boucherie**

CFA Bains 43

/ juin 2001

**CAP Boucher** - CAP

CFA Bains 43

/ juin 1999

**CAP Charcutier-Traiteur** - CAP

CFA Bains 43

/ juin 1997

**1ère année CAP Cuisine** - CAP

CFA Bains 43

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine, VTT, marche