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

*** *** ** ** ***** ** *** ***** ******* * **********
Montpellier (34000)
****
********@**********.***

Vendeur en boucherie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2023 / juin 2023
Vendeur en boucherie
Super U Castelnau le Lez

mars 2023 / avr. 2023
Boucher
Carrefour Le Crès

févr. 2023 / mars 2023
Aide
Boucher - Paris Store

oct. 2022 / nov. 2022
Aide - Charcutier
Boucherie Grialou
Découpe du porc, fabrication de pâtés, saucisses, tripoux...

août 2021 / août 2022
Apprenti Boucher
Carrefour Antibes
Préparation d'un CAP en boucherie. Désosse, découpe,, épluchage, parage, création de paupiettes et de rôtis, mise en place et en valeur des produits, vente et conseils aux clients, entretien.

avr. 2021 / mai 2021
Stage d'immersion - Boucherie
Maxime et Marina
Deux semaines en immersion afin de découvrir le métier de boucher. Stockage des denrées alimentaires, accueil de la clientèle, découpe de la viande, préparation de pièces de charcuterie, entretien.

août 2012 / avr. 2017
Professeur d'anglais
Vice-Rectorat de Nouvelle-Calédonie
Matière enseignée : anglais Niveau : du CE2 à la Terminale, générale et technologique

janv. 2011 / févr. 2011
Technicien de surface
Hendon Backpackers

mars 2007 / mai 2009
Livreur de pizza
Magenta pizza, Pizzeria Sainte-Marie, American Pizza

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023
CAP CHARCUTIER - TRAITEUR - CAP, BEP ou équivalents - charcuterie - CAP

/ juin 2022
CAP BOUCHER - CAP, BEP ou équivalents - boucherie - CAP

/ juin 2010
Licence LLSH Spécialité Anglais - Bac+3, Bac+4 (Licence, Maitrise ou équivalents) - langues - BAC+4
l'Université de Nouvelle-Calédonie

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Elémentaire
Russe	Courant
Français	