



***** *****

Permis B

Pontailleur-sur-Saône (21270)

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

Ouvrier Boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

Ouvrier Boucher

Le billot- Cité gastronomique Dijon

Accueil des clients et prise de commande

Préparation de la viande

Mise en place de la vitrine et maintien de la propreté

janv. 2020 / janv. 2023

Intérimaire

Synergie Dijon

Maîtrise de différents type de chariot élévateurs

Rangement des entrepôts.

Respect des consignes de sécurité

Charger et décharger des camions

Alimenter les lignes de production

janv. 2019 / janv. 2020

Ouvrier Boucher

Super U - Sombornon

Mise en rayon des produits

Vérification de la fraîcheur des produits

Nettoyage des locaux

Confection de plats cuisinés a emporter

janv. 2016 / déc. 2018

Ouvrier Boucher

Vautrin - Auxonne

Fassing des rayons et maintien de la propreté.

Mise en rayon de différents types de viandes et suivis de leur fraîcheur

Vérification et rotation des DLC

janv. 2012 / déc. 2015

Ouvrier Boucher

Chenu - Dijon

Accueil des clients et prise de commande

Préparation des commandes

Gérer les stocks et prises de commandes avec les fournisseurs

janv. 2009 / déc. 2011

Apprenti Boucher

[CAP] - Attac - Aiserey

Mise en rayon des produits et vérification de leurs fraîcheur

Nettoyage des locaux

Apprentissage des différents types de viandes (Bœuf, volaille, mouton)

Maintient de la chambre froide

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021

Passage des CACES [Obtenu et validés 1, 3 et 5]

sept. 2009 / juin 2011

apprentissage Boucher [CAP] - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Lecture, peinture, moto, pêche, voiture, cinéma...