



Permis b

Roubaix (59051 CEDEX 1)

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

Boucher, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|-------------------------------|--|
| mars 2022 / juin 2022 | Boucher
Boucher |
| févr. 2022 / mars 2022 | Boucher
Boucher |
| avr. 2021 / févr. 2022 | Boucher
Molati- Roubaix |
| nov. 2018 / avr. 2021 | Apprenti Boucher
HenriBoucher - Ronchin |
| sept. 2018 / oct. 2018 | Apprenti Boucher
Aucoin cuisine- Roubaix <ul style="list-style-type: none">- Désosser (bœuf, veau, volaille, agneau, porc)- Dénervier la viande- Faire un parage- Découper de la viande- Trier des pièces de viande- Établir un étalage (mise en rayon)- Ficeler un rôti- Confectionner des spécialités bouchère- Connaissance des normes d'hygiène- Nettoyer du matériel ou un équipement- Renseigner et servir les clients |
| sept. 2017 / août 2018 | Employé commercial
rayonCharcuterie de Monoprix Plaza Paris 16 <ul style="list-style-type: none">- Utiliser une trancheuse à jambon- Gérer des produits fragiles et périssables- Achalander les rayons / Facing / rotation des produits- Conservation, méthode d'hygiène- Nettoyage des machines à couper et de tout autre matériel du rayon charcuterie- Nettoyage du rayon : sols, vitrines, frigos, plans de travail |
| janv. 2017 / avr. 2017 | Employé de restauration polyvalent
Burger king Paris 14 <ul style="list-style-type: none">- Accueillir, présenter l'offre de produits, servir les clients- Confectionner les sandwiches chauds / froids- Entretenir le point de vente |
| janv. 2014 / déc. 2016 | Employé saisonnier
Brasserie LeCommerce Paris 15 <ul style="list-style-type: none">- Préparer des entrées froides / sandwiches chauds / froids / des desserts- Accueillir les clients / Prendre les commandes / Servir les plats / boissons / Encaisser |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|--------------------|---|
| / juin 2021 | Préparation sous épreuve de vente client |
|--------------------|---|

	CEFMA Tourcoing
/ juin 2020	CAP BOUCHER - CAP Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Tourcoing
/ juin 2016	Agent polyvalent de restauration Module HACCP GRETA de La Marne
/ juin 2014	BREVET des collèges Vitry Le François
/	Développer de nouvelles préparations à base de viande bouchères crues festives - BAC+2 Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande Paris
/	Présentation des viandes et décoration CEFMA Tourcoing

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Alma, Lecture