



***** *****

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
- Désosser (bœuf, veau, volaille, agneau, porc)
- Dénerver 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
- 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
- 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
- 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'Artisanatde Tourcoing
- / juin 2016 **Agent polyvalent de restauration Module HACCPau**
GRETA de La Marne
- / juin 2014 **BREVET des collègesà**
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