



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

SYNTHESE PROFESSIONNELLE C, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 /

CHEF BOUCHER-CHARCUTIER

FRESH POINT, Bafoussam, Cameroun

* Assurer la gestion comptable et administrative afin de garantir la conformité la rentabilité de l'activité.

* Concevoir et préparer des cuisiné permettant de diversifier offre des produits.

* Acheter les carcasses auprès des fournisseurs en sélectionnant les pièces et en négociant les tarifs.

* Organiser le transport et le stockage afin de garantir la fraîcheur de la viande.

* Désosser et découper les carcasses animales dans me respect des règles hygiènes.

* Accueillir les clients en les guidant sur leur choix et en leur donnant des conseils de préparation.

* Nettoyer les instruments, le matériel de coupe et le poste de travail pour garantir une hygiène

irréprochable.

* Détailler et conditionner les pièces de viande pour pouvoir les mettre en vente.

* Vendre des produits alimentaires en effectuant le pesage, emballage et l'étiquetage avant den

réceptionné le paiement.

* Utiliser la machine a hacher, à mélanger et a mettre en forme dans le but de préparer les ingrédients pour produire des saucisses de Toulouse.

* Accueillir, écouter et conseiller les clients, préparer minutieusement leur commande.

* Monter des rayons puis entreposer des produits sur ces rayons, réaliser les travaux de fin d'activité comprenant le nettoyage, ranger les machines et contrôler les chambres froides.

* Découper et réaliser des préparations bouchères dans le respect des règles dhygiènes et de sécurité

alimentaire.

* Respecter les délais et les consignes afin de remplir ses obligations avec la plus grande fiabilité.

janv. 2016 / juin 2018

CHEF DE FERME D'ELEVAGE DES POULES PONDEUSES

GIC GAMAV, Baham, Cameroun

* Accomplir volontairement des taches annexes afin d'améliorer le flux de travail d'équipe

* Gérer les situations d'urgence avec calme et le sang froid.

- * Appliquer les normes en vigueur pour garantir la conformité de l'activité
- * Proposer des idées innovantes dans la définition des processus et des problématiques
- * Prendre en charge le contrôle du budget.
- * Suivi de la volaille.

août 2015 / déc. 2017

CHEF DE FERME PORCICOLE

Gic PAPAOCAM, Baham, Cameroun

* Accomplir volontairement des tâches annexes afin d'améliorer le flux de travail d'équipe

* Gestion des stocks alimentaires et du cheptel

* Proposition des formulations alimentaires

* Etablir les fiches de suivi des animaux

* Contrôler le respect des mesures de biosécurité

* Administrer les vaccins et produits vétérinaires

* Prendre en charge le contrôle du budget.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2021

supermarché Kdo, Douala, Cameroun

/ août 2015

TECHNICIEN DES INDUSTRIES ANIMALES : OPTION PRODUCTION ANIMALE ET TRANSFORMATION

/

DIPLOME D'INGENIEUR DES TRAVAUX EN AGROPASTORALE OPTION : PRODUCTION ANIMALE - BAC+6 et plus

Centre national de formation zootechnique et vétérinaire de fouban, Cameroun.

COMPETENCES

Excel, Microsoft Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français