******* *******
03/09/1967 (56 ans)
Permis B

** *** ** *******
Purnode (5530)
****
********@********.**

Manager Boucherie - Poissonnerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / aujourd'hui — **Chef boucher**
Spar brabant walo
Gestion comptoir traditionnel en boucherie plus rayon volaille en libre service. Fabrication de charcuterie

janv. 2010 / — **Manager boucherie**
Carrefour Hypermarché Belgique
et la poissonnerie en plus

janv. 2006 / janv. 2010 — **Chef boucher**
Proxy Delhaize Boisfort

janv. 1997 / déc. 2005 — **Indépendant commerce de détails en épicerie**
Purnode
Traiteur, organisateur de banquets, ...

janv. 1989 / janv. 1997 — **Boucher**
AD Delhaize Ciney

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1987 / juin 1988 — **Certificat de qualification Traiteur - Restaurateur; Organisateur de banquetsOrganisateur de banquets**
Poissonnier; ITCAa Namur

sept. 1980 / juin 1986 — **Certificat de qualification en boucherie et charcuterie; secondaire supérieur; secondaire supérieur (CESS)**
ITCAa Namur

COMPETENCES

Gestion commerciale : gestion promos, événements commerciaux, orienté clients, …
Gestion financière : prévision C.A, marges, pertes de gestion, inventaires, stocks, commandes, …
Gestion d'équipe (entre 10 et 20 personnes) : salaires, horaires, planning de congés, entretien d'évolution, …
Connaissance produits : boucherie, traiteur-organisateur de banquets, poissonnerie, fromages, charcuterie.
Connaissance HACCP : gestion complète du système d'autocontrôle, recertification autocontrôle AFSCA, …

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français
Néerlandais

CENTRES D'INTERETS

Apprentissage de nouvelles techniques culinaires.

Cuisines locales et étrangères.
Géocaching.