



* ** * ** * ** * ** * ** * ** *

Mons-en-Montois (77520)

*,*****@*****,* **

Ouvrier boucher, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / aujourd'hui** **interim**
GD interim
- sept. 2021 / déc. 2021** **formation cadre / entrepreneur**
BGE PARIS - chambre des metiers et de l'artisanat
formation : construire et conduire un projet entrepreneurial
formation : management - innovation dans le travail - animer et collaborer au sein d'une equipe
- sept. 2019 / août 2021** **Chef d'équipe / gérant d'entreprise**
Rodolphe Portheault, paray vielle poste 91 , 91
Management d'une équipe de 5 personnes, gestion des plannings, définition des objectifs de travail, suivi de la production, animation des réunions de travail, réalisation des entretiens annuels.
Formation des employés afin de développer leurs compétences et leur autonomie sur le poste de travail, sensibilisation aux règles d'hygiène et de sécurité.
- avr. 2015 / août 2019** **second de laboratoire / vendeur spécialisé**
Entreprise Morel, crecy la chapelle 77 , 77
Conseil clients, suggestion de produits, élaboration de plateaux de charcuterie.
Capacité à identifier les difficultés et à prendre des décisions individuellement ou par consensus.
- mars 2013 / févr. 2015** **Ouvrier boucher**
carrefour market, guignes 77 , 77
Mise en place harmonieuse des produits sur les étals en valorisant les préparations bouchères et en contrôlant les affichages de prix.
Participation aux tâches d'entretien du laboratoire en prenant soin de nettoyer les laboratoires , les outils de productions en suivant les consignes de sécurité et les protocoles d'hygiène.
- oct. 2010 / févr. 2013** **apprentissage - Ouvrier boucher**
S.Dureau, Saumur, 49
Sélection dans la chambre froide des carcasses puis acheminement des pièces de viande à l'aide des rails aériens vers le laboratoire.
Fidélisation des clients en prenant soin de répondre à leurs demandes et en leur offrant un service de qualité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2021 / sept. 2021** **Construire et conduire un projet 20212 entrepreneurial:**

economie/gestion /comptabilité; baccalauréat: Economie social - BAC+3
BGE PARIF - Paris;

- janv. 2011 / déc. 2011** **brevet maitrise** - BAC+2
cefimev
- janv. 2010 / déc. 2010** **bac pro** - BAC
cefimev des metier de la viande
- janv. 2009 / déc. 2009** **CAP boucher** - CAP
cefimev des métiers de la viande - 35
- janv. 2008 / déc. 2008** **BAC econique et social** - BAC
thibault de champagne - 77160 provins

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Français	Courant

CENTRES D'INTERETS

rugby , jeux video , airsoft ,informatique