



Aubertin (64290)

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

Responsable Boucher, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / déc. 2020 **Super U**

CA 1,5 millions. Management d'une équipe de 7 bouchers. Je travaille sur 4 rayons bien distincts le libre-service sous atmosphère modifiée gaz, le rayon traditionnel, UVCI, et le rayon volaille. Suivi de la traçabilité des cadenciers et des réceptions marchandises par informatique. Suivi du tableau de gestion. Contrôle et maintien des registres d'hygiène du Laboratoire par la méthode HACCP.

janv. 2017 / déc. 2018 **Second de Cuisine**

Le Berry Restaurant

Embauche avec pour but un projet commun remplacer les 2/3 des produits carnés en PAD par de la carcasse. Objectif réduction des coûts marchandises, amélioration de la qualité et de la traçabilité, privilégier les circuits courts. Résultat concluant avec une baisse des coûts de 13%.

* .Lagahe. | Formation | 2012 - 2017

Appréciation, coupe, désossage, parage, épluchage tout type de carcasses. Préparation de divers produits de charcuterie cuits et secs. Vendeur polyvalent fromage, charcuterie, cave à vin, rôtissoire, fruits et légumes, boucherie vendeur principal.

janv. 2017 / janv. 2018 **Responsable Boucher**

Leclerc Express / Intermarché Contact

CA 180 K. Management équipe de 3 bouchers. Commandes, réception des marchandises, préparation des viandes, fabrications des spécialités, animation et optimisation du point de vente, mise en place des promotions. Changement d'enseigne en cours d'année. Implantation des nouveaux rayons.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017

Brevet Professionnel Boucherie - BAC+6 et plus
INSA Bordeaux

/ juin 2016

Formation Intérêt Rendement Calcul
ENSMV Paris

/ juin 2015

Formation Présentation Décoration des Viandes
ENSMV Paris

/ juin 2015

CAP Boucher - CAP
Université des métiers Pau Béarn

/ juin 2014

CAP Charcutier - Traiteur - CAP
| Universités des métiers Pau Béarn

