



\*\*\*\*\* \*\*

07/11/1991 (32 ans)

\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Givors (69700)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## libre-service, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

juin 2014 /

**Boucher**

CAP Boucher

juin 2012 / déc. 2012

**libre-service**

Entreprise Netsol Villeurbanne 69, sol, carrelage, parquet

*Compétences*

\* *Désossage bœuf, agneau, porc, veau*

\* *Parage : dégraisser, parer, dénervé (morceau tous types de Viande)*

\* *Ficelage : rôti, porc, veau, agneau, bœuf, paupiette, rosbif, tête de veau*

\* *Préparation de produits artisanaux (Brochettes...)*

\* *Respect du tri des os, MRS.*

\* *Connaissance des méthodes de vente (conseil client) 2 ans en rayon traditionnel*

\* *Mise en place des produits élaborés, implantation du rayon \* Installation du rayon traditionnel le matin, maintien du volume*

\* *Nettoyage du plan de travail, des couteaux de travail, hygiène des mains, désinfection du sol*

\* *Nettoyage quotidien du frigo de la banque, planche à découper*

*Savoir être*

\* *Vente clients, politesse*

\* *Esprit d'équipe*

\* *Propreté*

\* *Rigoureux, ponctuel, agréable*

janv. 2009 / déc. 2010

Boucherie carrefour Meylan 38

janv. 2007 / déc. 2010

**Formation CAP boucher et produits carnés**

centre apprentissage IMT Grenoble 38

janv. 2007 / déc. 2008

Boucherie-Traiteur le Pic bœuf 38 Eybens

### COMPETENCES

---

porc, veau, rôti, agneau, bœuf, paupiette, rosbif

### CENTRES D'INTERETS

---

Football, Musique