



***** ***

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