



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

Permis B

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

Cannes (06150)

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

Boucher charcutier, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2019 / déc. 2020

Boucher charcutier

Franklin viande, Le Cannet

COMPÉTENCES

de juin 2023 à nov. 2023

Réception des carcasses de viande tri et Détaille des pièces de viandes

Respect de la chaîne de froid, stockage des produits alimentaires et suivi de l'état du stock, du

ficelage et anatomie animale

Accueil et renseignement des clients et prise des commandes

Désossage et découpe de tous types de viandes

Technique de désossage, de parage, de mode de cuisson, de découpe,

Respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de la propreté et de l'entretien de l'espace

et du matériel (front et back)

Gestion des salariés et des plannings,

Recrutement formation et suivi des nouveaux arrivants Achat et négociation auprès des fournisseurs,

des grossistes et abattoirs

Grande capacité à travailler dans conditions froides et debout.

juil. 2014 /

Boucher chef d'équipe

Cannes la Bocca

juil. 2013 / juin 2014

Boucher charcutier

Etoile du sud, Cannes

juin 2003 /

Boucher charcutier

Roch Boucherie, Le Cannet

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Diplôme de spécialisation en électricité de bâtiment

OFPPT

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français