



** **

Villabé (91100)

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

Intermédiaire Avancé Expert, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2018 / mars 2023** **Chef boucher**
Horizon
Gestion de la boucherie
- janv. 2017 / mars 2018** **vendeur et gestion**
Privilégié
- nov. 2015 / juin 2017** **Boucherie**
PRIVILEGE
Spécialisation coupe et étalage
Spécialisation barquette, produit fini
- juin 2013 / févr. 2015** **BOUCHERIE DE L'OPERA**
Spécialisation coupe et étalage et gestion
- sept. 2010 / janv. 2013** **vendeur et gestion tous sur la BOUCHERIE**
BOUCHERIE A ST MAUR CRETEIL
- janv. 2005 / janv. 2010** **Intermédiaire Avancé Expert**
BOUCHERIE AGOGO
Spécialisation coupe et étalage spécialité barquette et tradicional et la gestion

Réceptionner les carcasses les pièces de viande
Vérifier la conformité de la livraison
Répartir le morceaux selon leur classification
Contrôler la conformité d'un produit
Découper les carcasses, les pièces de viande
Accueillir et conseiller du client
Réaliser des rôtis la coupe de produits frais
Prendre des commandes et renseigner sur la provenance
organiser linventare
former du personnel a des procédures et techniques
Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène
Conditionner des pièces de viande, des spécialités bouchères
Coordonner lactivité une équipé
Merchandising
Contrôler la mise en rayon des articles
Techniques de vente
Suive etat des stocks
Chaîne du froid

COMPETENCES

provenance

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français Courant

CENTRES D'INTERETS

football, Musique