



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

Nationalité Française  
Permis B

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

Saint-Vincent-de-Tyrosse (40230)

\*\*\*\*\*

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

## Conseiller indépendant en immobilier, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / janv. 2024** **Conseiller indépendant en immobilier**  
Dream immo  
*\* Négociation des conditions de vente ou de location avec les acheteurs et les vendeurs.*  
*\* Gestion administrative et suivi des dossiers clients tout au long du processus de vente ou de location.*
- juil. 2021 / janv. 2023** **Charcutier Traiteur**  
Leclerc - Saint Vincent de Tyrosse  
*\* Réalisation de diverses charcuteries artisanales , saucisses, pâtés, terrines et rillettes.*  
*\* Préparation et découpe de différentes viandes, telles que le porc, le bœuf et la volaille.*  
*\* Vérification des niveaux de stocks corrects, de la qualité et de la fraîcheur des produits.*  
*\* Tenue rigoureuse du carnet sanitaire pour assurer une traçabilité irréprochable.*  
*\* Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire lors de la manipulation des produits.*  
*\* Gestion des commandes clients et préparation de plateaux de charcuterie sur mesure.*
- janv. 2020 / avr. 2020** **Cuisinier**  
Iceberg Dinning Room and Bar - Sydney  
*\* Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*  
*\* Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*
- oct. 2019 / déc. 2019** **Cuisinier traiteur**  
crock'n mie - Bayonne  
*\* Gestion efficace des stocks et approvisionnements pour minimiser le gaspillage alimentaire.*
- août 2015 / sept. 2019** **charcutier traiteur**  
Bignalet - Habas  
*\* Fabrication traditionnelle de plats préparés et de pâtisseries charcutières selon les recettes.*  
*\* Élaboration de recettes originales et innovantes afin d'élargir l'offre de produits disponibles.*  
*\* Démarche commerciale active pour développer les ventes auprès d'une clientèle variée.*  
  
*\* Réalisation de diverses charcuteries artisanales , saucisses, pâtés, terrines et rillettes.*  
*\* Collaboration avec les fournisseurs pour garantir la qualité et la traçabilité des produits proposés.*  
*\* Fabrication de canapés et de réductions pour des apéritifs dans des quantités importantes.*  
*\* Mise en place des produits dans le comptoir de charcuterie avec une présentation soignée, affichage des prix.*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/

**CAP : Charcutier Traiteur** - CAP

Centre de Formation aux métier de l'artisanat - Mont-de-Marsan

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Voyages, sport automobile, Cuisine du monde