



**** *

Nationalité française
marie
Permis b

** * *

Ciboure (64500)

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

Vendeur En Poissonnerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2020 / févr. 2023

Vendeur En Poissonnerie

e.leclerc - Urrugne

- * Animation commerciale du rayon poissonnerie.
- * Vente de produits de la mer : poissons, crustacés, coquillages.
- * Préparation des poissons pour les commandes clients.
- * Rangement des livraisons de marchandises en chambre froide.
- * Préparation de plateaux de fruits de mer.
- * Conseils clients : astuces recettes, préparation et cuisson des poissons.
- * Approvisionnement des étals en glace pour rafraîchir les produits.
- * Contrôle des produits, qualité et fraîcheur.
- * Inventaire des produits en rayon.
- * Affichage des prix sur l'espace de vente.
- * Renseignement des clients sur les produits en rayon et leur provenance.
- * Vente de produits de la mer.
- * Mise en place des opérations commerciales dans le rayon poissonnerie.
- * Préparation des poissons, crustacés et coquillages.
- * Supervision d'une équipe de 4 personnes.
- * Contrôle de conformité des livraisons, qualité et fraîcheur des produits.
- * Renseignement des clients : caractéristiques des produits, prix.
- * Disposition des produits dans les étals de manière attrayante.
- * Réalisation des préparations alimentaires selon les fiches recettes.
- * Stockage des produits en chambre froide.
- * Transformation des produits : écaillage, étêtage, filetage, tranchage.
- * Nettoyage du matériel et du poste de travail.

avr. 2012 / sept. 2018

vendeur

restaurant la poissonnerie - Hendaye

- * Vente de produits de la mer.
- * Traitement des paiements clients en caisse.
- * Nettoyage du matériel et du poste de travail.
- * Réalisation des préparations alimentaires selon les fiches recettes.
- * Préparation des poissons, crustacés et coquillages.
- * Préparation de plateaux de fruits de mer.
- * Contrôle de conformité des livraisons, qualité et fraîcheur des produits.
- * Supervision d'une équipe de 4 personnes.
- * Mise en place des opérations commerciales dans le rayon poissonnerie.
- * Disposition des produits dans les étals de manière attrayante.
- * Transformation des produits : écaillage, étêtage, filetage, tranchage.
- * Renseignement des clients : caractéristiques des produits, prix.
- * Stockage des produits en chambre froide.
- * Utilisation du terminal de paiement pour encaisser les achats des clients.
- * Décontamination des zones de travail grâce à l'utilisation de pulvérisateurs pour appliquer des solutions nettoyantes et désinfectantes.
- * Contrôle de la température dans les espaces froids pour favoriser la conservation des produits.
- * Partage d'idées de recettes avec les clients.
- * Étiquetage des préparations permettant de faciliter la traçabilité.
- * Désinfection du poste de travail et du matériel dans une optique d'hygiène absolue.
- * Contrôle de l'état des produits en rayon pour garantir leur fraîcheur et la satisfaction client.
- * Disposition des produits dans l'espace afin de mettre en valeur les promotions et d'optimiser les ventes.

- * *Traitement des déchets selon les consignes en vigueur.*
- * *Étiquetage du prix de la marchandise commandes par jour en emballant, pesant et étiquetant correctement les morceaux.*
- * *Stockage approprié des livraisons et marchandises dans les espaces froids pour réduire le gaspillage et augmenter la durée de vie des produits.*
- * *Préparation des commandes clients en veillant à la qualité visuelle et gustative.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 2010 / sept. 2012 **CAP : Cuisine Restaurant** - CAP
CFA Paul Bert - Bayonne

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français
Portugais

CENTRES D'INTERETS

Musique, Cuisine du monde, Cuisine, Voyages : Ireland ,Angleterre, pays de gales Italie ,Espagne, Suisse, Brésil, cinéma, Lecture, Passion pour les cuisines du monde