



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

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

Cuers (83390)

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

---

## Travailleur social, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- déc. 2019 /** **Travailleur social**  
association en chemin Hyères
- août 2018 / nov. 2019** **Chef de rayon boucherie charcuterie rotisserie fromage**  
Intermarché La Farlède 83
- mars 2014 / janv. 2015** **Chef de rayon boucherie trad**  
Leclerc Montgeron 91
- févr. 2011 / janv. 2012** **Ouvrier boucher qualifié**  
Boucherie Del Pais Thiais 94
- déc. 2009 / juil. 2010** **Second de laboratoire boucherie**  
Intermarché Ollioules 83
- oct. 2009 / déc. 2009** **Intérimaire boucherie second de laboratoire**  
Intermarché Ollioules 83
- août 2009 / sept. 2009** **Manager boucherie**  
Carrefour (Carrefour market Ollioules 83)
- sept. 2002 / août 2004** **Apprenti boucher**  
volailleur , tripier , chevalin (Boucherie Del Pais Thiais 94)
- /** **Intérimaire en boucherie**  
Manpower Toulon 83
- /** **Ouvrier boucher qualifié**  
boucherie charcuterie traiteur (boucherie du Faron Toulon 83)
- /** **Intérimaire fabrication produits de charcuteries**  
Lescure viande La Garde 83
- /** **Intérimaire boucherie**  
Objectif Intérim Toulon 83
- /** **Intérimaire boucherie**  
LS/TRAD (GD Intèrim paris 75)et (interanim Toulon 83)
- /** **Chef d'entreprise boucherie**  
La Cote Varoise

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 2006 / juin 2008

Formation de deux ans en charcuterie traiteur

/

BEP alimentation (option préparateur en produits carnés) - BEP

/

CAP de boucher (préparateur en produits carnés) option traiteur - CAP

/

Formation de découpe et préparation de viande chevaline

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français