



*** **

Mauzé-sur-le-Mignon (79210)

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

Responsable Laboratoire Boucherie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2018 / févr. 2021

Responsable Laboratoire Boucherie

Novoviande

- Assurer le fonctionnement du laboratoire
- Gestion des bouchers, gestion des tâches
- Gérer la préparation des produits bouchers, spécialités...
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Réception des livraisons et contrôle des BL
- Commandes carcasses, et PAD
- Suivi des stocks, inventaires
- Gestion des DLC, contrôle températures

déc. 2016 / janv. 2018

Préparateur Hautement Qualifié

Boucher

- Commandes, réception et stockage des carcasses et des viandes
- Maîtrise des opérations de transformation de la viande : découpe des carcasses, désosser, séparer, parer et éplucher les viandes.
- Préparation pour la vente : ficelage, bardage ...
- Préparation de spécialités, demi-sel, saumur
- Prise en charge de l'agencement du point de vente, présentation des produits...
- Entretien des locaux / Exécution des tâches dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

sept. 2015 / nov. 2016

Assistant Boucher

Novoviande

- Gestion des livraisons
- Assurer le conditionnement, l'emballage, et la traçabilité des morceaux de viande au rayon LS
- Assurer la mise en place des produits en LS
- Désossage, découpe, mise en condition de la viande
- Gestion du LS
- Gestion des DLC
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP BOUCHER - CAP

EPB PARIS

COMPETENCES

PAD, ficelage, bardage

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français