



\*\*\*\*\*  
29/05/1972 (51 ans)  
Permis B

\* \*\*  
Villeneuve-la-Garenne (92390)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Manager l'équipe, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### janv. 2008 / déc. 2022 **Manager l'équipe**

MONOPRIX  
Vérification "DLC".  
Réalisation planning.  
Enregistrement des factures.  
Logiciel "Gold".  
Ré-emballage viandes.  
Formation du personnels apprentie.

#### janv. 2005 / déc. 2008

##### BOUCHERIE SARCELLES

Accueil, information, conseil, Vente, préparation, désossage, inventaire.  
Effectuer les opérations nécessaires à la transformation des2000 - 2005 2005 - 2008 viandes.  
Réaliser les opérations d'abattage, de découpe, de parage et de dégraissage.  
Réaliser les opérations liées à l'élaboration des produits de boucherie.  
Respecter strictement les normes d'hygiène (conservation des viandes, hygiène corporelle et vestimentaire) et sécurité.  
Nettoyer et entretenir les équipements et locaux.  
Réception de livraison.

/

##### ADJOINT BOUCHER

###### S.A BB VIANDES

Préparez le poste du travail en vérifiant le bon fonctionnement des outils nécessaires.  
Effectuer les opérations nécessaires à la transformation des viandes.  
Réaliser les opérations d'abattage, de découpe, de parage et de dégraissage.  
Réaliser les opérations liées à l'élaboration des produits de boucherie. Contrôler les différentes phase de transformation, de qualité du produit, ainsi que sa conformité aux normes de fabrication.  
Respecter strictement les normes d'hygiène (conservation des viandes, hygiène corporelle et vestimentaire) et sécurité.  
Nettoyer et entretenir les équipements et locaux.  
Réception de livraison et gestion des stocks.

/

###### MONOPRIX

Préparez le poste du travail en vérifiant le bon fonctionnement des outils nécessaires.  
Réaliser les opérations liées à l'élaboration des produits de boucherie. Contrôler les différentes phase de transformation, de qualité du produit, ainsi que sa conformité aux normes de fabrication.  
Respecter strictement les normes d'hygiène (conservation des viandes, hygiène corporelle et vestimentaire) et sécurité.  
Nettoyer et entretenir les équipements et locaux.

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

## CENTRES D'INTERETS

---

football