

➔ EXPÉRIENCE

BOUCHERIE TRADITIONNELLE : 2018

CARREFOUR MARKET RIVIERE SALÉE : Réception des commandes, stockage des carcasses, découpe de côtes de boeuf, parage de pièces de viandes, découpe de volailles, élaboration de brochettes, préparation de viandes en sauce élaborées, vente directe au public.

“Une grand intérêt pour le métier au cours de la période d’immersion. Il pourra être technicien boucher après une formation de base”

Stéphane Hilaire, manager rayon boucherie Carrefour Market Rivière Salée

BOUCHERIE AMANT

Stage d’apprentissage : règles de base, roti de veau, vente directe au public.

BOUCHERIE CASIMIRIUS

Stage d’apprentissage : règles de base, coupe de carcasses.

COMMIS EN RESTAURATION : 1990-1998

Dans la location all inclusive parentale : élevage de poulets et ovins, cuisine et service en salle.

➔ FORMATIONS

CAP CUISINE (PAR CORRESPONDANCE) EN COURS

CENTRE EUROPEEN DE FORMATION - 2018

HACCP (HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE)

SYAGROUP PARIS - 2017

ATTACHE COMMERCIAL (NIVEAU)

AFPA - 2009

➔ PLUS

WORD, EXCEL

UTILISATION COURANTE

PERMIS B

VÉHICULE

ANGLAIS

CONVERSATIONNEL