



Pascal PROSPA

40 ANS, MARIÉ

OBJECTIF :

**ENTRER EN ALTERNANCE POUR DEVENIR
UN TECHNICIEN BOUCHER EN CQP**

29 RUE ARNOLD GERAUX
93450 ILE ST DENIS

0696709613

CONTACT@PASCALPROSPABOUCHER.OVH

WWW.PASCALPROSPABOUCHER.OVH

EXPERIENCE

INTERIM

(aout2018)

COOPERATIVE ELEVEURS BOVINS MARTINIQUE (CODEM)

Réception des commandes, stockage des carcasses, emballage de pièces découpées sur une emballeuse-étiqueteuse-peseuse sous vide.

IMMERSION PROFESSIONNELLE

(janvier 2018)

CARREFOUR MARKET RIVIÈRE-SALÉE, RAYON TRADITIONNEL

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.

“Un 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

COMMIS EN RESTAURATION

(1995 - 2004)

LOCATION ALL INCLUSIVE PARENTALE

Élevage de poulets et ovins, cuisine et service en salle.

POINTS FORTS

MOTIVATION



ENVIE D'APPRENDRE



DISPONIBILITÉ



GENTILLESSE



TRAVAIL EN ÉQUIPE



OUVERTURE D'ESPRIT



FORMATIONS

CAP CUISINE (PAR CORRESPONDANCE) EN COURS
CENTRE EUROPEEN DE FORMATION - 2018

HACCP (HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE)
SYFAGROUP PARIS 2017

ATTACHE COMMERCIAL (NIVEAU)
AFPA - 2009

HOBBIES ET INTERETS



CUISINE



MUSIQUE



SPORT



PHOTOGRAPHIE

EN PLUS

ANGLAIS CONVERSATIONNEL MICROSOFT WORD COURANT

PERMIS B VÉHICULE