Boucher superviseur

Né(e) en 1984 · Errachidia · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2505091223

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2012-06-30 — CAP — ISTA MOHAMED EL FASSI
Diplôme de Agent de Restauration
2010-06-30 — Bac — Lycée/Collège Moulay Rachid
Baccalauréat Lettre moderne

Expériences professionnelles

2023-05-01 - 2023-10-31 — Téléconseiller
Aider les clients avec tout ce qui concerne l'application HAYYA CARTE.
2022-11-01 - 2022-12-31 — Chef boucher service de restauration
Supervision de l'équipe boucherie, gestion des stocks de viande, réception et traitement des commandes (découpe, préparation).
2021-06-01 - 2022-08-31 — Superviseur de boucherie
Superviseur du rayon viande, préparation des commandes, coordination et inventaire.
2016-12-01 - 2021-06-30 — Superviseur boucher junior
Nettoyer, préparer, découper (bœuf/agneau/poulet).
2014-02-01 - 2016-11-30 — Boucher
Nettoyer, préparer, découper (bœuf/agneau/poulet).
2012-04-01 - 2012-06-30 — Vendeur
2012-02-01 - 2012-04-30 — Réception

Langues

Anglais (Courant), Arabe (Langue maternelle), Français (Courant)

Atouts

Connaissance approfondie des différents types de viandes, Maîtrise des différentes coupes de viandes, Connaissances des techniques de maturation et d'affinage, Coordination des stocks, Gestion de l'approvisionnement et de la logistique, Compétences en gestion d'équipe, Capacité à former et encadrer le personnel, Gestion du stress, Esprit d'équipe, Excellente gestion des stocks et de la rotation des produits

Loisirs

Sport, Football, Handball, Lecture

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.