Boucher

Né(e) en 1994 · 31100 Toulouse · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2506060927

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Occitanie
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

06/2017 — CAP — Greta du Tarn
CAP Boucher
06/2015 — Bac — Lycée Victor Hugo
Baccalauréat STMG

Expériences professionnelles

05/2021 - 06/2021 — Formation liée à la sécurité et aux risques électriques dans le milieu ferroviaire
07/2017 - 09/2020 — Boucher
Découpe, désossage et parage de viandes et volailles selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Suivi des stocks et gestion de l'approvisionnement en marchandises. Nettoyage et désinfections quotidienne du poste de travail et des équipements. Conseil et service client : accueil, écoute et réponse aux besoins des clients.

Langues

Arabe (notions), Espagnol (notions), Anglais (notions)

Atouts

Techniques de découpe et préparation des viandes, Capacité à travailler en équipe, Autonomie, rigueur et réactivité en atelier, Sens de l'organisation et gestion des stocks, Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), Surveillance du bon fonctionnement des machines, Bon relationnel et sens du service client

Permis

Permis B

Loisirs

Voyages, Sport, Lecture

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