# Boucher

Né(e) en 1996 · 20137 Porto-Vecchio · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 250808024808

## Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat

Zone : Batiment

Mobilité : sur toute la région

Rémunération : a étudier

Secteur : Batiment

## Expériences professionnelles

02/2024 - 12/2024 — Aide-Bouchère

Réalise les opérations de préparation de viandes et de spécialités bouchères selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Préparations bouchères à partir des fiches techniques, procéder à la découpe de certains produits, ranger les locaux, nettoyer, désinfecter les locaux et le matériel.

08/2023 - 12/2023 — Boucher

Gérance de viande, désosse, découpe, parage (bœuf, veau, agneau), fabrication de saucisses, montage et préparation du rayon traditionnel, vente et conseils auprès des clients, commande et gestion de stock.

01/2022 - 12/2023 — Barman

Exécution parfaite des cocktails classiques, gestion attentive des stocks.

01/2021 - 12/2022 — Boucher

Découpe des morceaux, installation en vitrine, accueil et conseil clientèle, suivi journalier de la qualité et de l'hygiène des produits.

01/2021 - 12/2022 — Barman

Réalisation des cocktails à partir de recettes existantes, concevoir des cocktails innovants et créatifs, conseiller la clientèle.

01/2020 - 12/2021 — Chauffeur

Chauffeur manutentionnaire, conduite des chariots élévateurs.

01/2019 - 12/2020 — Boucher

Préparation hygiène, nettoyage vitrine, découpe et désossement de viande, installation de produit en vitrine.

01/2018 - 12/2019 — Serveur

Accueille et orienter les clients, conseille les clients sur les choix de boisson et de repas, prise de commande, préparation de commande.

01/2016 - 12/2018 — Barman

Gestion de stock, nettoyage des matériels et accessoires, accueil et fidélisation clients, gérance et préparation de commande.

01/2015 - 12/2016 — Conducteur

Livraison de colis au bureau, vérification des documents administratifs des marchandises et des documents de bord.

01/2012 - 12/2014 — Opérateur

Réalisation des tâches de production en respectant les consignes de sécurité et les normes de qualité, maintenance préventive et curative des équipements.

## Langues

Arabe (courant), Français (courant), Anglais (courant)

## Atouts

Découpe et préparation des viandes, Conseil et vente auprès de la clientèle, Gestion des stocks et des commandes, Hygiène et sécurité alimentaire, Sérieux, Méthodique, Facilité d'adaptation, Esprit d'équipe

## Permis

Permis B

## Loisirs

Théâtre, Natation, Lecture, Sport

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