

Saint-Étienne
1 à 3 ans d'expérience
Réf : 261004093130

Boucher professionnel

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Bâtiment.

Formations

CAP
BEP Comptabilité-Gestion

Expériences professionnelles

01/2024 - 01/2026 :

Boucher professionnel chez Boucherie Özer sur Le Péage-de-roussillon

Maîtrise complète de la découpe, du désossage et du parage de tous types de viandes (boeuf, agneau, veau, volaille). Gestion de la vitrine, valorisation des produits, application des normes HACCP, accueil et conseil client.

/ - à ce jour :

Opérateur découpe industrielle chez Déveillé sur Feurs

Découpe industrielle de viandes au grammage précis pour approvisionner de grandes enseignes (Aldi, Lidl).

Respect des cadences et cahiers des charges.

/ - à ce jour :

Agent de découpe et conditionnement chez Intermarché sur Rive-de-gier

Désossage, découpe, mise en barquette sous-vide, étiquetage réglementaire et contrôle des DLC, gestion des stocks froids.

/ - à ce jour :

Boucher chez Boucherie Bâle sur La Grand-croix

Préparation des pièces, mise en valeur esthétique des étals, conseil cuisson et accords culinaires, service rapide et soigné.

/ - à ce jour :

Boucher-artisan chez Bosphorus Markets sur Saint-Étienne

Préparation artisanale de saucisses, merguez, marinades; mise en rayon, réassort dynamique, tenue irréprochable de l'espace de travail.

/ - à ce jour :

Boucher chez Bizim Market sur Salaise-sur-sanne

Désossage, découpe et préparation des viandes pour le rayon boucherie traditionnelle, conseil client, respect des normes HACCP.

Permis

Permis B