Boucher

1724 Le Mouret · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2610311953

Ma recherche

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

Formations

12/2022 — CAP — CFA Digne les Bains
CAP Boucher
12/2020 — CAP — CFA Digne les Bains
CAP Cuisine

Expériences professionnelles

08/2024 - 11/2024 — Manutentionnaire en électricité

04/2024 - 08/2024 — Cuisinier

Respect des normes d'hygiène. Création de menu. Maîtrise des cuissons.

01/2024 - 03/2024 — Boucher

Expertise en découpe de précision pour viandes variées. Maitrise technique de désossage rapide, contribuant à une nette amélioration de la productivité. Responsable de livraison de commande en gros et demi-gros.

11/2023 - 12/2023 — Boucher

08/2022 - 09/2023 — Boucher

Maîtrise avancée en désossage et parage, garantissant une découpe précise de viande en gros et demi-gros. Conformité stricte aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Bon sens relationnel. Flexibilité. Adaptabilité. Esprit d'équipe. Autonomie professionnelle.

09/2020 - 07/2022 — Apprenti Boucher

Accueil et conseil clientèle optimisés pour une expérience d'achat personnalisée. Préparation et découpe précise de carcasse. Maitrise de la taille des pièces de viande avec outillage spécialisé. Maitrise artisanale dans la fabrication de charcuterie. Maintient rigoureux de l'hygiène et propreté du poste de travail.

09/2018 - 07/2020 — Apprenti Cuisinier

Expertise en mise en place et preparation culinaire chaude ou froide. Maitrise des techniques de conservation. Rigoureuse application des regles d'hygiene pour une sécurité alimentaire.

Atouts

Adaptabilité, Aisance relationnelle, Flexibilité, Travail en équipe, Autonomie, Mise en place, Cuisine, Conservation des produits alimentaires, Hygiène et sécurité alimentaire, Découpe précise, Découpe de viande, Charcuterie, Élaboration de menus, Cuisson des aliments, Conseil client, Entretien du poste de travail, Livraison, Respect des normes d'hygiène

Permis

Permis A

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