



**** *

10/06/1999 (24 ans)
Nationalité Français
En concubinage
Permis AM

* ** *

Brest (29200)

****,******@*****,**

CONSEILLER DE VENTE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2021 / févr. 2022

CONSEILLER DE VENTE

ST BARTH ELECTRONIQUE

CONSEILLER DE VENTE : l'équipement ménager; Accueillir une clientèle; Proposer un service/produit adapté à la demande Commerce et services de l'audiovisuel, de l'électronique et de

du client; Gestion des stocks; Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons; Réaliser l'étiquetage; Disposer des produits sur le lieu de vente; Contrôler le balisage et l'étiquetage

des produits; Gestion des commandes clients; Service après-vente...

janv. 2021 / sept. 2021

TRAITEUR FROID

SUPER U /Ja nvier

TRAITEUR FROID: Préparer des plats simples (salades, sandwiches, bruschettas...) à partir de fiches

techniques; Réaliser l'étiquetage; Disposer des produits sur le lieu de vente; Contrôler le balisage et

l'étiquetage des produits en rayon; Entretenir des locaux; Désinfecter et décontaminer un

équipement; Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur; Stockage des denrées

selon les méthodes prescrites dans l'établissement; Contrôler l'état du matériel;

Réception et

vérification quantitative et qualitative des livraisons; Marche en avant dans l'espace/le temps...

TRAITEUR CHAUD : Parer et détailler la viande; Réalisation de plats chauds à partir de fiches

techniques; Réaliser l'étiquetage; Disposer des produits sur le lieu de vente; Contrôler le balisage et

l'étiquetage des produits en rayon; Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur;

Désinfecter et décontaminer un équipement; Stockage des denrées selon les méthodes prescrites

dans l'établissement; Entretenir des locaux; Contrôler l'état du matériel; Marche en avant dans

l'espace/le temps...

VENDEUR : Accueillir une clientèle; Proposer un service/produit adapté à la demande du client;

Réaliser l'étiquetage; Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits; Désinfecter et décontaminer un équipement...

déc. 2020 / mars 2022

SAINT-BARTHÉLEMY

janv. 2017 / juin 2019

APPRENTI BOUCHER

LA BOUCHE RIT/Septem

des commandes spéciales ou régulières; Assistance dans l'accueil aux clients de la boucherie; la boucherie en accord avec les normes de santé nationales et locales; Assistance à la préparation

Transformation des morceaux de viande en produits traiteur; Prise des commandes des clients et

réponse au téléphone; Vente et conseil client...

juil. 2015 / sept. 2015

w dD'ADAPTATION
Fêtes de fin d'année 2019-2020

juil. 2015 / sept. 2015

w dD'ADAPTATION
** SUÈDE * RÉACTIVITÉ * CURIOSITÉ*
Été 2015
Fêtes de fin d'année 2019-2020

juil. 2014 / févr. 2016

APPRENTI PÂTISSIER
LES DÉLICES DE LANVENEC
Mélanger les ingrédients des pâtes, crèmes, garnitures, entremets; Procéder à la cuisson des produits;
Effectuer le montage et la décoration des produits; Confection de plats traiteurs;
Pétrissage
des pâtes de pâtisserie (fonçage, garnissage); Confection de viennoiseries; Utilisation
de batteurs,
pétrins mécaniques; Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène les plans
de travail, les
outils, les locaux

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2017 / juin 2019

CAP BOUCHERIE - CAP
IFAC BREST

juil. 2014 / juin 2016

CAP PÂTISSIER - CAP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Jeux vidéo Sports mécaniques, Airsoft / Paintball Modélisme