

# ALEXANDER MORALES MENESES

## Profil

Je suis un homme dédié à mon travail avec une grande responsabilité, empathie, un esprit de collaboration et discipliné dans mon travail en tant qu'ouvrier et en tant que collègue, accomplissant toutes les tâches assignées et respectant les instructions et recommandations désignées par les patrons, donnant des solutions aux problèmes de mon travail, apprenant d'avantage sur mon métier pour être meilleur à chaque jour.

## Parcours Professionnel

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Mercarnes La Libertad</b><br>Boucher | <b>2014-2016</b> |
| <b>Mercarnes Guaimaral</b><br>Boucher   | <b>2016-2017</b> |
| <b>Le roi des viandes JA</b><br>Boucher | <b>2018</b>      |

## Capacités

Boucherie coupes de viande

- Préparer les commandes en fonction de la demande du client
- Stocker les réfrigérateurs,
- Connaisseur de tous les prix des viandes
- Élaboration de saucisses (saucisses maison),
- Conservateur de pièces de viande,
- Inspecter la viande à sa réception pour la conserver correctement
- Techniques bien informées telles que le hachage, le tranchage, le parage, le désossage, le façonnage, le ficelage, le déchiquetage, le bœuf, le porc et la volaille
- Manipulation de bœuf, porc, volaille

### **Formation Académique**

- Secondaire
- Mes connaissances sont empiriques, depuis 25 ans je travaille dans le domaine de la boucherie.

### **Langues**

- Espagnol