

Profil

Artisan Boucher charcutier avec 10 ans de métier. Maîtrise complète de la chaîne : sélection des carcasses, désossage, découpe fine, préparation bouchère et vente. Passionné par le produit de qualité et le conseil culinaire.

Expérience

2015-2024 : Second de Rayon Boucherie, Boucherie Moderne, Nantes

- Désossage, parage, épluchage et découpe de toutes viandes (bœuf, veau, agneau, porc).
- Préparation des spécialités bouchères crues (saucisses, paupiettes, rôtis farcis).
- Montage du rayon traditionnel et théâtralisation de l'offre.
- Conseil client sur le choix des morceaux et les modes de cuisson.
- Gestion des commandes et respect de la traçabilité et des normes d'hygiène.

2012-2015 : Ouvrier Boucher, Intermarché, Rezé

- Découpe et conditionnement des viandes pour le libre-service.
- Vente assistée au rayon traditionnel.
- Nettoyage et désinfection du laboratoire et des outils.

Compétences

Désossage, Découpe de viandes, Préparations bouchères, Charcuterie, Conseil client, Traçabilité, Normes d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), Connaissance des races à viande.

Formation

CAP Boucher.

BP Boucher Charcutier Traiteur.