

Christophe Deschenaux

Rte du Plattiez 1
1670 Ursy
079 478 42 69

Employé secteur boucherie

Né le 17.07.1973
Marié, 2 enfants
Permis de conduire et véhicule
christophedeschenaux@gmail.com

Respectueux – discipliné – sens de l'hygiène – de confiance – motivé

Compétences professionnelles

- Désosser les morceaux de viande
- Dépouiller les carcasses
- Parer les viandes
- Blitzter les pâtes
- Préparer la charcuterie, les cervelas et les saucissons
- Saler les jambons sandwich et de la borne
- Etiqueter les marchandises
- Mettre en rayon les produits
- Travaux à l'abattoir

Expérience professionnelle

2019	Collaborateur production secteur volaille , mission temporaire Micarna SA, Courtepin
2017 – à ce jour	Boucher-désosseur Boucherie-charcuterie viande en gros, G. Deschenaux, Romont
2017	Aide-vendeur boucher (remplacement 26 octobre au 30 décembre 20 Migros, Pully
2017	Aide-vendeur boucher (missions) Manor, Vevey et COOP, Oron
2015 - 2016	Boucher-charcutier Produits Epagny, Epagny
2007 - 2015	Boucher-désosseur Bell, Cheseaux-sur-Lausanne
1995 - 2007	Boucher-charcutier-désosseur Boucherie-charcuterie G. Deschenaux, Romont
1993 - 1995	Boucher-désosseur Micarna SA, Courtepin

Formation

2016	Formation continue ECDL BASE Ecole-club Migros, Fribourg
1993 - 1995	Apprentissage de boucher-charcutier avec CFC Boucherie-charcuterie G. Deschenaux, Romont

Informatique

Word, Excel, Outlook, connaissances d'utilisateur

Langues

Française : langue maternelle, allemand : connaissances scolaires