

Michel Boulenaz
079 216 93 21
michel.boulenaz@gmail.com

Grand-Rue 54 – 1627 Vaulruz
Né le 21.12.1958
Suisse

BOUCHER - VENDEUR **Qualifié avec CFC**

COMPETENCES CLES

- Désossage, préparation des morceaux de viande pour la vente
- Fabrication de charcuterie et de pâte fine
- Vente et conseil à la clientèle
- Gestion administrative de la marchandise

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Boucherie de Cottens – Cottens

Boucher-Charcutier (remplacement)

2018

- Préparation des morceaux de viande, fabrication
- Mise en place du rayon, vente et conseils à la clientèle

Boucherie Tâche-Monnard Sàrl – Vevey

Boucher-Charcutier (restructuration)

2014-2018

- Désossage, préparation des morceaux de viande pour la vente
- Fabrication charcuterie et pâte fine
- Mise en place du rayon pour la vente
- Vente à la clientèle et conseil

Suter Viandes SA – Villeneuve

Boucher

2011-2014

- Préparation des charges pour les charcuteries échaudées et spécialités
- Moulage des jambons
- Hachage, pétrissage et poussage de la viande

PAM Produits Alimentaires SA - Leysin

Gérant du supermarché

1999-2011

- Ouverture et fermeture du magasin
- Gestion des commandes et du stock, organisation des rayons de vente
- Gestion du personnel (planning, recrutement...), comptabilité (caisse, facture)

Migros – Clarens et Pully

Boucher

1997-1999

- Commande rayon libre service

Reprise de la boucherie familiale - Aigle

1988-1993

Boucherie des Arcades SA, Coop, Suter Viandes SA

Responsable de magasin

1984-1997

FORMATION - LANGUES

- CFC Boucher-Charcutier 1977
- Attestation maître d'apprentissage 2003
- Français langue maternelle