

Christophe Deschenaux

Rte du Plattiez 1
1670 Ursy
079 478 42 69

Employé secteur boucherie (CFC)

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

Expériences professionnelles

Collaborateur production secteur volaille, mission temporaire, Micarna SA, Courtepin (2019)

Boucher-désosseur à temps partiel, Boucherie-charcuterie, G. Deschenaux, Romont (2017-2020)

Aide-vendeur boucher (missions), Migros, Pully ; Manor, Vevey et COOP, Oron (2017)

Boucher-charcutier, Produits Epagny, Epagny (2015 – 2016)

Boucher-désosseur, Bell, Cheseaux-sur-Lausanne (2007 – 2015)

Boucher-charcutier-désosseur, Boucherie-charcuterie G. Deschenaux, Romont (1995 – 2007)

Boucher-désosseur, Micarna SA, Courtepin (1993 – 1995)

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

Français langue maternelle

Allemand connaissances scolaires



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
 CONFÉDÉRATION SUISSE
 CONFEDERAZIONE SVIZZERA
 CONFEDERAZIUN SVIZRA

Fähigkeitszeugnis
Certificat de capacité
Attestato di capacità
Attest da qualificaziun

Name / Nòm / Cognome / Num. - Vorname / Prénom / Nome / Prenum

DESCHENAUX CHRISTOPHE

geboren / né(e) en / nato(a) nel / nasciù(da)

17.07.1973

heimatberechtigt in / originaire de / abitanti di / dreig da burgais a

URSY

hat die Lehre als / a terminé son apprentissage dans la profession de /
 ha terminato il tirocinio di / ha finì l'emprendissadi sco
BOUCHER-CHARCUTIER

TYPE A
 bei / chez / presso / tar

DESCHENAUX GILBERT
ROMONT

beendigt und die gesetzliche Lehraabschlussprüfung mit Erfolg bestanden.
 et a subravec succès l'examen de fin d'apprentissage.
 e ha superato l'esame finale di tirocinio.
 e fatg cum success l'examen final d'emprendissadi

Ort und Datum / Lien et date / Luogo e data / Lieu e data

FRIBOURG, LE 09.07.1993

Für die zuständige kantonale Behörde
 Pour l'autorité cantonale compétente
 Per l'autorità cantonale competente
 Per l'autorità chantunala cumpetenta



Direction de l'économie, des transports et de l'énergie
 Volkswirtschafts-, Verkehrs- und Energiedirektion

Le Conseiller d'Etat, Directeur:
 Der Staatsrat, Direktor:

[Handwritten signature]

Attestation de formation continue

Nous attestons que

Monsieur Deschenaux Christophe Théodore

a suivi la formation : **ECDL BASE**

Soit les modules :
- L'essentiel sur l'ordinateur
- Traitement de texte
- Tableur
- L'essentiel sur le Web & la Communication

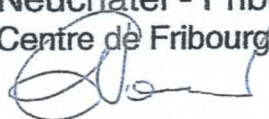
Système d'exploitation et programmes utilisés : Windows 7 - Office 2010

Nombre de leçons 36 leçons de 4 heures
4 tests ECDL

La formation a eu lieu du 20 juin 2016 au 20 septembre 2016

Elle a été organisée dans le cadre de l'accord de prestations entre
L'Ecole-club Migros et le Service Public de l'Emploi.

Ecole-club Migros
Neuchâtel - Fribourg
Centre de Fribourg



Fribourg, le 22 septembre 2016

klubschule
école-club
scuola club

MIGROS



CERTIFICAT DE TRAVAIL


Nom et Prénom	DESCHENAUX Christophe
Lieu d'origine	Ursy/FR
Né le	17.07.1973
A été occupé en qualité	de boucher
Dans le secteur	"Désossage"
Du 1er décembre 1993	au 31 janvier 1995

Par son travail et son comportement, Monsieur Deschenaux nous a donné satisfaction.

Il nous quitte aujourd'hui de son propre gré, libre de tout engagement.

Courtepin, le 31 janvier 1995 CHHE/CBAR

MICARNA SA
Production Courtepin





**BOUCHERIE-CHARCUTERIE
G. DESCHENAUX & FILS
RUE DES TROIS SAPINS 4**

1000 ROMONT

**TÉL. MAGASIN
TÉL. SERVICE DE GROS
FAX.**

TVA 100 600

**026/652.10.00
026/652.11.05
026/652.10.77**

Romont, le 26 septembre 2007

Monsieur
Christophe Deschenaux
L'Ecole
1673 Gillarens

CERTIFICAT

La Boucherie G. Deschenaux & Fils certifie que

Monsieur Christophe Deschenaux

né le 17 juillet 1973, a travaillé dans notre entreprise du 10 mai 1995 au 30 novembre 2007, en qualité d'ouvrier qualifié.

Il est apte à effectuer tout les travaux d'abattages de façon indépendante, rapide et professionnelle.

Dans notre entreprise, il effectue chaque semaine les travaux de désossage et de parage pour la vente en gros. Son habileté lui permet de les effectuer de façon rapide.

Il participe également chaque semaine aux travaux de production de jambons, de charcuteries diverses, essentiellement au parage et à l'embossage.

Nous avons plaisir à souligner, sa ponctualité et sa rapidité dans le travail.

Il nous quitte, libre de tout engagement à notre égard mis à part le secret professionnel.

Nous lui souhaitons plein succès pour son avenir tant professionnel que personnel.

Boucherie - Charcuterie
G. Deschenaux & Fils

Alain Deschenaux



Bell Suisse SA
Ch. du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-Lausanne
Suisse

Adresse postale :
case postale 202
1033 Cheseaux-sur-Lausanne
Suisse

Tél. +41 58 326 99 00
Fax +41 58 326 99 03
info.ch@bellfoodgroup.com
www.bellfoodgroup.com

13 octobre 2015

Certificat de travail

Le groupe Bell avec les marques Bell, Abraham, Hoppe, Zimbo, M^ossieur Polette et Hilcona est un leader européen de la filière de la viande dans toute l'Europe. 8'400 collaboratrices et collaborateurs s'engagent jour après jour pour produire la meilleure qualité et assurer à des millions de consommateurs de véritables moments de plaisir. Bell est le numéro 1 de la filière de la viande en Suisse et compte parmi les plus importants employeurs.

Nous certifions, par la présente, que Monsieur Christophe Deschenaux ,né le 17 juillet 1973, était employé au sein de notre entreprise du 1^{er} novembre 2012 au 31 décembre 2015, en qualité de boucher dans notre département Désossage.

Dans le cadre de cette fonction, Monsieur Deschenaux avait pour tâches principales le parage de toutes sortes de viande et le travail à l'abattoir. Accessoirement, et en fonction des besoins, il apportait son aide dans les différents services.

Monsieur Deschenaux, disposait de bonnes connaissances professionnelles lui permettant d'effectuer un travail de bonne qualité.

Son caractère serviable et agréable faisaient de lui une collaborateur apprécié de ses responsables et de ses collègues.

Pour des raisons de baisse de volume suite à une réorganisation dans le groupe, nous avons dû mettre un terme à son contrat pour le 31 décembre 2015. Nous regrettons son départ et lui souhaitons bonne chance et plein succès pour l'avenir.

Bell Suisse SA

Christian Gremion
Responsable Production
Viande Fraîche Cheseaux

Laetitia Joseph
Responsable RH

Spécialités de viandes

Gruyères

Certificat intermédiaire

Nous soussignés certifions que

Monsieur Christophe Deschenaux

né le 17 juillet 1973, domicilié actuellement à Ursy est entré à notre service le 1^{er} février 2012, en qualité de boucher.

Ses tâches principales sont :

- Salage des muscles
- Blitzage des pâtes
- Pluchage des salamis
- Traçabilité
- Montage des presses

C'est une personne ponctuelle, de confiance, disponible et par son caractère agréable est appréciée par ses supérieurs et ses collègues.

Malheureusement en raison de la restructuration de son département nous avons été dans l'obligation de nous séparer de M. Deschenaux pour le 30 septembre 2012.

Date à laquelle il quittera notre entreprise libre de tout engagement, à l'exception du secret professionnel.

Produits Epagny SA

Processus Production

P. Demand

Epagny, le 31 août 2012

ATTESTATION DE STAGE

Nous soussignés certifions que

Monsieur Christophe DESCHENAU

a effectué un stage d'insertion professionnelle au sein de notre point de vente d'Oron-la-Ville, en qualité de boucher, du 24 avril au 20 mai 2017.

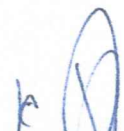
Au cours de cette période, il a effectué les tâches suivantes :

- Service traditionnel et tenue de la banque au rayon Boucherie
- Mise en place et rotation de la marchandise en libre-service
- Préparation de produits "Fait maison"
- Application et garantie du respect des directives de l'assurance qualité
- Accueil, conseil et service clientèle

Durant son stage au sein de notre entreprise, Monsieur Deschenaux a réalisé la totalité des tâches qui lui ont été confiées à notre satisfaction et dans le respect des directives de notre société. Nous nous plaignons particulièrement à relever sa motivation, son caractère aimable et souriant, ainsi que le bon service apporté à notre clientèle.

Monsieur Deschenaux a quitté notre société au terme de son stage. Nous le remercions du travail accompli et lui souhaitons nos meilleurs vœux pour la suite de son avenir.

Coop



Tiziana Arzà
Conseillère en personnel



Linda Terrin
Assistante ressources humaines

Renens, le 14 août 2017 – TA/It