

CURRICULUM VITAE

IDENTITE

*Nom / prénom : Sigler Willy

*Adresse : 11 Chemin de la gare

*Code postal : **48000**

*Ville :MENDE

*Téléphone :06.43.21.47.88

*E-mail :siglerwilly@gmail.com

*Date de naissance :16/09/1967

Objectif :

*Précisez l'intitulé du diplôme visé :

VAE Charcutier traiteur

PARCOURS PROFESSIONNEL

Expérience :

Pour chaque poste occupé vous préciserez :

*Date de début / date de fin , 1983 a 1985

*Intitulé du poste – Société boucherie traiteur

*Statut (Salarié, Stagiaire, Apprenti, etc.) Apprenti

*Type de contrat (CDI, CDD, etc.) apprentissage

*Temps de travail (Temps plein, Temps partiel (précisez la quotité), Mi-temps)plein temps

*Fonctions ou missions principales :

***Détaillez les activités et tâches principales de votre emploi et les types de matériels utilisés (logiciels, machines, outils, etc.)**

Gestion des stocks et des commandes,fabrication de charcuterie,fabrication plat cuisiné,gestion hygine du poste de travail,accueil clientèle,

Compétences acquises :

Travailler en équipe, instaurer une relation d'équipe, organiser le travail, manager, gérer des flux, gérer et diriger une entreprise, communiquer, s'informer, former et impliquer et motiver le personnel,

Langue :

anglais niveau scolaire

Formation :

CAP Boucher

Date d'obtention: 11/12/2024

Académie de montpellier

Formations professionnelles continues

AUTRE**Origine du contact VAE**

Merci de préciser si vous êtes en situation de handicap : NON

Je souhaiterai obtenir mon CAP Charcutier Traiteur pour mon bien personnel et reconnaître mes années d'expérience dans un métier que j'aime

j'exerce ce métier de boucher charcutier traiteur depuis plus de 30 ans principalement en extra car j'exerce 2 métiers

je suis actuellement gérant d'une boucherie charcuterie traiteur sur MENDE 48000 ou j'exerce à plein temps mon métier que j'aime temps épanouis et fière de nombreux retour positif de ma clientèle sur la charcuterie fabriquer et plats cuisinés sur place