

SAFI Idris

69 avenue Racine, 67200 Strasbourg

Tel : 06 41 37 30 31

Email : idris.safi@yahoo.com

Né le : 05/02/2006

Permis B (plus de 2 ans)

PROFIL

Boucher expérimenté avec plus de 2 ans de pratique terrain, spécialisé dans le désossage, la découpe et la valorisation des pièces de viande.

EXPERIENCE**Siebert Bruno – Ergersheim (1 an)**

- Désossage poulet entier (standard et fermier)
- Séparation : escalope, cuisses, pilons, ailes
- Nettoyage escalopes à la chaîne

OBA Auchan Hautepierre – Strasbourg (1 an)

- Répartition viande : bœuf, veau, agneau, volaille
- Désossage et parage cuisse bœuf et veau
- Épaule, collier, poitrine de bœuf
- Déhanché : filet, faux-filet, entrecôte
- Mise en vitrine et préparation produits

Provia – Strasbourg (2 mois)

- Mise en place vitrine 8h par familles (agneau en premier)
- Découpe et désossage
- Travail en cadence industrielle

COMPETENCES

- Désossage bœuf, veau, volaille
- Découpe et parage
- Mise en vitrine
- Hygiène et sécurité

OBJECTIF

Mettre mon savoir-faire au service d'une boucherie et continuer à progresser.