

Décauché Mathieu
1, cour de la Jurie
02470 Neuilly saint front
06 58 11 80 08

PACSE, 1 enfant
Permis B (véhicule)
né le 23 Août 1984 (38ans)

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

De Octobre 2016 à aujourd'hui

ARTISAN Boucher Charcutier Traiteur
travailleur indépendant
Neuilly saint front (02)

De Février 2013 à Septembre 2016

LA FRITE PARTY à BRAINE (02)
travailleur indépendant brasserie artisanale avec carte de viande de boucherie
restaurant, pizzeria, traiteur et marchés de saisons

De juillet 2011 à décembre 2012

E.LECLERC JONCHERY SUR VESLE (51)
Second et vendeur en rayon boucherie à la coupe, préparateur LS

De juillet 2010 à Juillet 2011

INTERMARCHE à FISMES (51)
Préparateur rayon boucherie à la coupe, rayon libre service boucherie, vendeur rayon charcuterie
traiteur à la coupe, service traiteur, approvisionnement et gestion du rayon volaille libre service
(encadrement d'un apprenti et de stagiaires sous ma responsabilité)

De Juin 2009 à Juin 2010

APPRENTI BOUCHER (pour validation des acquis)
INTERMARCHE à FISMES (51)

Passage du diplôme de boucher en 1 année.

Rayon boucherie à la coupe, rayon libre service boucherie, vendeur rayon charcuterie traiteur à la
coupe, service traiteur, approvisionnement et gestion du rayon volaille libre service.

De Mars 2009 à Mai 2009

INTERIMAIRE via SUPPLAY à FISMES (51)
Missions diverses (restauration, déménagement, manutention,...)

De juin 2006 à Mars 2009

EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION
« Le SPACE » à SOISSONS (02)

Préparation de la mise en place et du service, gestion des stocks, commandes clients, entretien des
locaux et extérieurs.

Une équipe de 2 collaborateurs à ma charge.

De Novembre 2004 à Mai 2006 :

EMPLOYE POLYVALENT ;
divers CDD en restauration, charcuterie, boucherie, vendeur en poissonnerie, manutentionnaire.

De Aout 2001 à Octobre 2004 :
Cursus apprentissage en charcuterie- traiteur
CFA de Laon (02)

DIPLOMES

2010	CAP BOUCHER (validations des acquis)
2004	MENTION complémentaire traiteur
2003	BEP charcutier traiteur
2003	CAP charcutier
2001	Certificat de formation générale alimentaire en maison familiale rurale
2000	cursus scolaire normal, arrêt en 4ème général

RECOMPENSES

2002	2ème au concours des meilleurs apprentis charcutier traiteur de Picardie
2001	1er au concours culinaires Alexandre Dumas à Villers- cotterêts

DIVERS

Diplôme de secourisme obtenu au sein des jeunes sapeurs pompiers

hobby

moto
élevage d'animaux de basse cour