



GWENAËL GERVAIS

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

PROFIL PERSONNEL

Créatif, Investi, Rigoureux,
Dynamique,
Polyvalent, Autonome, Esprit
d'équipe

INFORMATION COMPLEMENTAIRE

Concours du meilleur apprenti de
France
(2eme)
Concours international - Saucisson à l'ail
(1er, 5 années à suivre)
Concours international, Terrine de
Volaille (1er, 1an)

COORDONNÉES

01/05/1978

gwenaelgervais61@gmail.com
0784801504

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

-1992 à 1995

Boucherie Binoit, Fougères-
Boucherie

-1995 à 1996

Charcuterie Raoult, Fougères,
Charcuterie

-1996 à 1997

Boucherie Cachereul, Guerche de
Bretagne
Boucherie/ Charcuterie

-1997 à 2017

Boucherie Pellier, Fougères,
Boucherie, Charcuterie

-2017 à 2019

Boucherie Jérôme, La Croix Valmer,
Boucherie

-2019 à Aujourd'hui

Intérim, St Malo, Charcutier

COMPÉTENCES

- Vérification des normes d'hygiène
boucher charcutier
- Maîtrise des techniques de découpes,
présentation de viande
- Maniement du matériel et équipement
charcuterie
- Service traiteur : production alimentaire
en grande quantité
- Découpe de morceaux
- Accueil et conseil client
- Réception des produits
- Mise en place des vitrines
- Préparation des commandes
- Vérification de la qualité des produits
- Nettoyage laboratoire

FORMATION

-1992 à 1993

Pré Apprentissage BOUCHER
TRAITEUR

Chambre des métiers, Fougères

-1993 à 1995

CAP BOUCHER TRAITEUR
Chambre des métiers, Fougères

-1995 à 1996

CAP CHARCUTIER
Chambre des métiers, Rennes

-1995 à 1997

École supérieure des métiers de la viande,
PARIS

INTÉRÊTS ET LOISIRS

Pêche, Bricolage, Cuisine, Moto, voiture
Jardinage plein air