

JEROME CAMPECHE

Profil manuel – rigoureux – minutieux – endurant

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET PERSONNELLES

- Capacité à maintenir la qualité sur des tâches répétitives.
- Observation fine et exigence dans le rendu final.
- Sens de l'organisation, ponctualité et fiabilité.
- Concentration prolongée et goût du travail bien fait.
- Esprit d'équipe et respect strict des procédures.
- Adaptabilité aux environnements variés
- Autonomie opérationnelle
- Initiative dans les situations imprévues

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Formateur – Coordinateur logistique

École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, Paris (2023)

- Préparation et gestion des commandes pédagogiques destinées aux ateliers de formation.
- Encadrement et accompagnement d'élèves en apprentissage du geste boucher.
- Organisation du poste de travail, respect strict des protocoles d'hygiène et de sécurité.
- Coordination avec les formateurs et adaptation des supports de cours.

Responsable Boucher, préparateur vendeur

Maison Viabif Boucher charcutier traiteur (2020/2023)

- Travail manuel de précision : découpe au gramme près, parage, ficelage et préparation des pièces.
- Entretien quotidien du matériel, affûtage et nettoyage des outils.
- Gestion rigoureuse des consignes d'hygiène et de sécurité.
- Exécution répétée de gestes fins en position debout, sans perte de précision ni de concentration.

Missions polyvalentes – Intérim / saisonnier

Divers employeurs – 2018 à 2020

- Expérience diversifiée : bâtiment, manutention, logistique, pêche, industrie.
- Développement d'une forte capacité d'adaptation, du goût de l'effort et du travail en équipe.


ENGAGEMENTS PERSONNELS

- Adhérent actif à des associations naturalistes, participation à des actions écologiques locales.
- Sensibilité forte à l'environnement. Nombreuses missions bénévoles.
- Pratique régulière du sport (muscultation, endurance, discipline).
- Photographie naturaliste, observation fine, patience et attention au détail.

Fort d'expériences variées, j'ai développé une réelle capacité d'adaptation et le goût du travail bien réalisé, quel que soit le contexte professionnel.

COORDONNÉES

 Véhiculé et mobile

 07.44.71.41.69

 malcomcampechee@gmail.com

 80 rue de l'étang à l'eau
93110 Rosny sous bois

FORMATIONS

C.A.P Boucherie 2020/2021
CFA Ker Lann (Bruz)

**Baccalauréat Professionnel Menuiserie
Agencement (mention)** 2014/2017
Lycée Eugène Henaff (Bagnole)

LANGUES

Français Natale

Anglais Intermediaire

PHILOSOPHIE DU TRAVAIL

*Rigueur, patience et respect
du geste.*

*Observer avant d'agir,
comprendre avant de faire.
Quel que soit le domaine,
viser un travail précis,
durable et cohérent.*