

## Monsieur Fabrice PARISET 48 Ans

Professionnel et Expert en Boucherie, en transformation, en fabrication et en commercialisation de produits carnés

### ITINERAIRE PROFESSIONNEL

- Depuis 2016 ADELICE CONSEIL & FORMATION  
Consultant-formateur en transformation, en fabrication et en commercialisation de produits carnés
- Depuis 2007 Consultant formateur boucherie, charcuterie en nom propre ou vacataire toutes enseignes G.M.S et industrie
- 2007-2009 C.F.A. de Metz  
Vacataire C.: cours de technologie et de pratique en laboratoire pour les C.T.M Boucher-Charcutier- Traiteur
- 2006-2007 C.F.A Obernai  
Contractuel : cours de technologie.  
(Ouvriers industriels du travail de la viande et C.T.M Boucherie)
- 2003-2007 PRODIM-CARREFOUR - Responsable filière Boucherie (REGION EST),  
Conseiller, formateur boucherie, charcuterie, produits frais carnés, puis responsable des moniteurs
- 1991-2003 E.LECLERC Sarrebourg (57) SARREDIS  
Boucher, adjoint au responsable boucherie.
- 1986-1991 Préapprentissage et apprentissage boucherie, charcuterie en petite boucherie (Moselle).

## ETUDES et FORMATIONS

- 2006-2007 ● Ingénierie pédagogique (formation d'adulte), dispensé par l'éducation nationale.
- 1997 ● Brevet de maîtrise Charcuterie, Traiteur
- 1997 ● Brevet de maîtrise Boucherie
- 1991 ● Brevet de Compagnon Charcuterie (année complémentaire)
- 1990 ● C.A.P. Préparateur en produits carnés
- 1990 ● Brevet de compagnon Boucherie, Charcuterie.