

# POISSONNIER / ECAILLER



## CONTACT

✉ aurelien.nighoghossian@gmail.com

☎ 06.29.40.09.73

👤 28ans

🏠 6 RUE MARTIN BASSE  
69300 Caluire et Cuire

## CENTRES D'INTERETS

OENOLOGIE  
GASTRONOMIE  
SPORTS D'EQUIPE

## FORMATION

**2015-2016: TERMINALE S**

**2016-2018: BPJEPS AVIRON**

## MES PREMIERES EXPERIENCES

- STAGE CHEZ CANAL+
- BPJEPS AVIRON 2016-2018
- VENTE DE LITERIE ÉTÉ 2017
- ENTRAÎNEUR BÉNÉVOLE D'AVIRON 2017
- VENTE D'USTENSILES DE CUISINE SUR LES FOIRES ET MARCHÉS

## AURÉLIEN NIGHOGHOSSIAN

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### RESPONSABLE POISSONNERIE

Poissonnerie ROBERT- Chaponost- Mai 2025- Aujourd'hui

- Mise en place du banc
- Achats
- Vente aux particuliers
- Réalisation de plateaux de fruits de mer
- Filetage
- Gestion partie traiteur
- Application des Normes HACCP

#### CONSEILLER DE VENTE EXPERT MARÉE

Métro Lyon Limonest Septembre 2024-Avril 2025

- Mise en place du rayon
- Commercialité (Clients Restaurateurs)
- Responsable des achats
- Gestion portefeuille clients
- Application des Normes HACCP
- Management d'une équipe

#### RESPONSABLE POISSONNERIE

Maison Pupier- Halles Paul Bocuse- février 2019- Septembre 2023

- Responsable des achats quotidien
- Gestion du personnel
- Mise en place de l'étale
- Grande maîtrise du filetage
- Confection de plateaux de fruits de mer
- Maîtrise de la préparation des coquillages
- Conseil en préparation culinaire
- Gestion de la partie traiteur
- Gestion du Fish Bar de la poissonnerie
- Aide à la gestion administrative
- Applications des Normes HACCP

#### POISSONNIER

A LA BONNE PÊCHE- | septembre 2018 - janvier 2019

- Installation de l'étale
- Vente et préparation du produit
- Nettoyage et hygiène
- Contact client