



Permis Permis 3

Troyes (10000)

*****@*****.***

charcutier, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2019 / janv. 2024

caissier et vendeur

Jacques NICOLAS

clientèle, je réalisais les préparations traiteurs, je rangeais les rayons et nettoysais le Lova Le ainsi que mon plan de travail. J'étais principa(ement en caisse, il m'arraivait de préparer certaine viande, j'effectuais ta mise en place de ta réception des commandes et du remplissage de la vitrine.

déc. 2019 / janv. 2024

charcutier

Jack NICOLAS

sept. 2017 / déc. 2019

Chef de rayon

GOSSELIN

Le poste de chef de rayon et préparateur de commande me demandait d'effectuer Les taches suivantes:

- Remplir tes rayons.
- Préparer les commandes des professionnels et particuLiers.
- renseigner les clients et les servir.

sept. 2012 /

Serveur en restauration Cayenne

Yu LIAIS et Su LIAN

Étant serveur je devais accueillir les clients, prendre leurs commandes et par la suite les servir pour finir nettoyer ta salle de service.

juil. 2012 /

Pizzaiolo

Serge MARUTTI

En tant que pizzaioto nies taches étaient de préparer les ingrédients réaliser es pâtes, les cuire, servir Les clients et nettoyer mon plan de travaille.

** Accueil et service aux dients dans un environnement convivial, assurant leur satisfaction.*

** Garnissage des pizzas selon Les recettes, modifications des ingrédients à ta demande des dients.*

** Nettoyage et entretien de l'espace de travail, des équipements et des ustensiles utilisés.*

** Préparation et découpe des ingrédients et garnitures, préparation des sauces.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Portugais

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie

