



Nationalité Française
concubinage
Permis B

*** ** *

Peyrouzet (31420)

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

Agent de service, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2023 / août 2023

Agent de service

CNet15 | Arpajon-sur-Cère

- * Désinfection des locaux limitant les risques de contamination du personnel.
- * Signalement des équipements défectueux repérés lors du nettoyage, transmission du rapport au service concerné.
- * Entretien courant et nettoyage du local à poubelles pour le maintenir propre, balayage du sol.
- * Dosages et mélanges des produits d'entretien selon le mode d'emploi noté sur l'étiquette.
- * Préparation du chariot d'entretien avec les produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des locaux.
- * Réalisation des opérations de nettoyage des locaux.
- * Réalisation des missions dans la discrétion en veillant à respecter le quotidien des travailleurs.
- * Rangement des pièces en cours de nettoyage.
- * Préparation du chariot de nettoyage avec produits d'entretien et matériel.
- * Nettoyage des espaces sanitaires (toilettes, lavabo, robinetterie) et recharge des produits d'hygiène (savon, papier toilette, sacs poubelles).
- * Nettoyage et entretien des locaux de manière méthodique dans le respect du protocole de ménage et du planning de travail.
- * Nettoyage des parties communes (couloirs, halls, escaliers), lavage des sols, désinfection des poignées de portes et des rampes.
- * Entretien et nettoyage de locaux d'entreprises, nettoyage des tables, ramassage des poubelles, aspiration des sols, aération des pièces.
- * Nettoyage et entretien des surfaces vitrées : vitres, fenêtres, miroirs.
- * Manipulation et utilisation des produits d'entretien en respectant les dosages et les modes d'emploi, autocontrôle du travail et de la propreté des lieux.
- * Organisation du travail afin d'assurer l'ensemble des tâches dans les temps, suivi du planning défini et des consignes reçues.

oct. 2017 / janv. 2022

Ouvrier d'entretien des espaces verts

HORTICAT | Chaumes en Retz

- * Aménagement et entretien de haies et de parterres de fleurs dans des résidences privées.
- * Taille des végétaux et des massifs de fleurs avec les techniques d'usage.
- * Entretien des outils garantissant la sécurité et la fonctionnalité du matériel.
- * Création de massifs : engazonnement et plantations, paillage, taille et tonte.
- * Entretien de jardins d'agrément et de potagers chez des particuliers.

août 2014 / mars 2015

Ouvrier d'entretien des espaces verts

EA | La Montagne

- * Entretien de jardins d'agrément et de potagers chez des particuliers.
- * Création de massifs : engazonnement et plantations, paillage, taille et tonte.
- * Plantation et protection de végétaux pour des jardins municipaux.
- * Aménagement et entretien de haies et de parterres de fleurs dans des résidences privées.
- * Taille des végétaux et des massifs de fleurs avec les techniques d'usage.
- * Organisation de l'activité en fonction des conditions météorologiques.
- * Entretien des outils garantissant la sécurité et la fonctionnalité du matériel.

févr. 2012 / août 2013

Agent d'entretien des espaces verts

INSERETZ | Pornic

- * *Réalisation de travaux paysagers pour embellir les sentiers, engazonnement, tonte, plantation, taille.*
- * *Entretien des surfaces : tonte, binage, désherbage, balayage, ratissage et arrosage.*
- * *Participation au maintien de la propreté urbaine (poubelles, cendriers, marchés, dépôts sauvages).*
- * *Coupe des branches des arbres dans le respect des consignes de sécurité.*
- * *Signallement du périmètre du chantier et sécurisation des travaux d'entretien.*
- * *Soufflage et ramassage des feuilles.*
- * *Taille des arbres et des arbustes.*
- * *Taille des haies et arbustes selon l'orientation ou la forme souhaitée.*
- * *Déblayage des éléments encombrants sur la voirie.*
- * *Utilisation de tondeuses et débroussailleuses pour les travaux d'entretien.*
- * *Entretien et nettoyage des espaces et voies publics.*
- * *Entretien des outils garantissant la sécurité et la fonctionnalité du matériel.*
- * *Taille des végétaux et des massifs de fleurs avec les techniques d'usage.*
- * *Organisation de l'activité en fonction des conditions météorologiques.*

nov. 2003 / sept. 2010

Employée commerciale polyvalente

Super U | Chaumes en Retz

- * *Réapprovisionnement des rayons tout au long de la journée.*
- * *Maintien de l'attractivité des rayons en respectant l'implantation, la qualité, la rotation des produits et la gestion des stocks.*
- * *Réponse aux demandes d'informations des clients (disponibilité d'un produit, prix d'un article, orientation dans le magasin ...).*
- * *Accueil des clients avec convivialité en répondant à leurs questions et en les orientant vers les rayons correspondant à ce qu'ils recherchent.*
- * *Approvisionnement des linéaires, retrait des produits périmés ou abîmés.*
- * *Réalisation périodique de l'inventaire en suivant rigoureusement les règles de comptage, puis remise en ordre des rayons.*
- * *Étiquetage des articles et mise en place des affichages annonçant les promotions en cours.*
- * *Écoute active des clients pour cerner au mieux leurs besoins et recommander des produits optimaux.*
- * *Participation aux opérations d'inventaires.*
- * *Maintien et nettoyage de la surface de vente.*
- * *Mise en rayon selon les techniques de merchandising, étiquetage des produits.*
- * *Suivi des stocks et réapprovisionnement selon les besoins.*
- * *Ouverture, mise en rayon et commercialisation de nouveaux produits sur des présentoirs visuellement attrayants et organisés pour une stimulation optimale des ventes.*

janv. 2002 / oct. 2002

Commis et second de cuisine en collectivité

CCAS

- * *Rangement et nettoyage de la cuisine à la fin du service.*
- * *Entretien de la cuisine : nettoyage du plan de travail et du matériel, lavage des sols.*
- * *Entretien du matériel et des locaux de cuisine.*
- * *Réalisation des préparations préliminaires : mise en place du plan de travail, épluchage des fruits et légumes.*
- * *Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon les fiches recettes.*
- * *Contrôle de l'état des produits et de leur fraîcheur.*
- * *Coordination avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour garantir une synchronisation parfaite des préparations.*
- * *Préparation des produits de base tels que les légumes, les viandes et les sauces, facilitant la rapidité de service.*
- * *Nettoyage et entretien rigoureux des équipements et des ustensiles, garantissant un environnement de travail hygiénique.*
- * *Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.*
- * *Mise en place du plan de travail et des ingrédients, assurant une organisation fluide en cuisine.*
- * *Préparation des repas froids : entrées froides, fromages, desserts.*
- * *Entretien de la chambre froide et vérification de la bonne température des denrées*

afin
d'éviter tout risque sanitaire.
* Réactivité lors des périodes de forte affluence, en maintenant un rythme de travail soutenu
sans compromettre la qualité des plats.
* Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, assurant la salubrité des plats préparés.
* Réalisation de plats « faits maison » à partir de produits du marché.
* Collaboration avec le chef cuisinier pour exécuter les recettes avec précision et respecter les normes de qualité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2022 / nov. 2022	INCLU PRO ACTION ID Formation Cambrai
janv. 2001 / déc. 2001	CAP: cuisine - CAP Lycée Professionnel Louis Armand Machecoul

COMPETENCES

cerner

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Chant, Musique