

Employé polyvalent de restauration, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 /

Employé polyvalent de restauration

Jules et John, BEZIERS

*Préparation des aliments : lavage et épluchage des fruits et légumes, découpe au calibre demandé, précuisson des ingrédients.

*Nettoyage et désinfection des équipements de cuisine, des espaces de service et de restauration.

*Préparation des commandes pour la livraison, préparation des produits et mise en sachet, vérification avant la remise au livreur.

* Réassort du linéaire pendant le repas des clients.

*Réception des marchandises, contrôle et rangement des produits en réserve et dans les espaces réfrigérés, manutentions diverses.

*Préparation des produits selon les fiches techniques (burger, panini, friture...), gestion des cuissons, veille à la qualité des aliments.

*Contrôle des dates limites de consommation des produits alimentaires, veille à la qualité et à la fraîcheur des légumes, vérification des températures des réfrigérateurs.

*Capacité à fidéliser la clientèle grâce à une qualité d'accueil et de service optimale, remontée des remarques clients au responsable.

mars 2018 / mars 2018 Equipier polyvalent

McDonald's, Beauvais

*Préparation des commandes simples selon les fiches techniques.

* Service en salle des commandes, suivi de la satisfaction client.

* Plonge manuelle et mécanique.

févr. 2017 / févr. 2017

Agent d'entretien polyvalent

Mairie de PLAILLY, PLAILLY

*Nettoyage des parties communes (couloirs, hall d'entrée, escaliers) : lavage des sols, désinfection des points de contact, entretien des surfaces vitrées.

*Nettoyage des espaces sanitaires (toilettes, lavabo, robinetterie ...), désinfection des sols, vidage des poubelles, entretien des miroirs, recharge des produits d'hygiène (savon, papier toilette, sacs poubelle ...).

DIPLOMES ET FORMATIONS

COMPETENCES

Fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français