



***** *****

** *** ** *****

Pignan (34570)

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

EMPLOYER COMMERCIAL POLYVALENT

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/

EMPLOYER COMMERCIAL POLYVALENT

Léo Resto: Fabrègues

- *Contrôle des denrées alimentaires et du respect des règles HACCPs*
- *Contrôle de la propreté de la salle et de la vaisselle*
- *Confection des plats pour les services des midi et du soir, dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes*
- *Formation des collaborateurs, apprentissage des gestes techniques et pratiques*
- *Nettoyage de la cuisine et entretien des matériels selon les règles d'hygiène*
- *Conditionnement des aliments avant la mise au frais (décontamination, étiquetage, respect de la chaine du froid)*
- *Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes et poissons*
- *Contrôle de la qualité des plats, leur présentation et conformité avec les fiches techniques et les consignes*

OUVRIER MANUTENTIONNAIRE

- *Tri, rangement et mise a disposition des marchandises*
- *Emballage et conditionnement pour le transport des marchandises*
- *Réception des marchandises, chargement, déchargement des véhicules de transport*
- *Nettoyage, rangement et entretien de la zone de travail des accessoires et du matériel*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Baccalauréat - BAC

LYCÉE JULES GUESDE MONTPELLIER

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français