



03/03/1995 (29 ans)

Enghien-les-Bains (95880)

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

Formateur - Chef d'équipe, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2019 / févr. 2021

Formateur - Chef d'équipe

Mcdonald's - Epinay-sur-Seine (93)

Préparation de sandwiches. Cuisson de la viande. Relation clients. Intégration de nouveaux salariés. Contrôle DLC. Règles d'hygiène. Prise de commandes. Encaissement. Préparation des commandes. Réalisation d'un service en salle. Réception de marchandises.

janv. 2016 /

Vendeur - Manutentionnaire

Magasin GIFi - Groslay (95)

Gestion des stocks. Réception de marchandises. Réalisation du balisage et de l'étiquetage des produits en rayon. Relation clients. Techniques de vente. Règles de tenue de caisse.

janv. 2015 /

Auto-entrepreneur

A domicile - Orléans (45)

Réalisation de travaux de maintenance. Entretien de végétaux. Nettoyage de véhicule. Garde d'enfants. Assistance de personnes à mobilité réduite et personnes âgées. Entretien des locaux.

janv. 2014 /

Préparateur de commandes

Agence Adecco Usine Les Crudettes - Châteauneuf-sur-Loire (45)

Chargement de marchandises. Conditionnement des aliments. Travail en équipe. Tri des légumes. Principe d'équilibrage des charges. Règles d'hygiène et de sécurité. Gestes et postures de manutention.

janv. 2014 /

Surveillant

École élémentaire de Sury-aux-Bois (45)

Surveillance des enfants lors repas et de la garderie. Gestion des conflits. Techniques pédagogiques. Surveillance du comportement des élèves et contrôle de l'application du règlement intérieur.

janv. 2012 /

Vendeur commerçant

E.Leclerc - Moisselles (95)

Gestion des stocks. Étiquetage. Relation clients. Service traiteur. Techniques de mise en rayon. Règles d'hygiène et de sécurité. Réalisation d'un inventaire. Utilisation de la trancheuse.

janv. 2011 /

Commis de cuisine

Brasserie Julien - Paris

Gestion des stocks. Préparation de plats chauds, froids et sauces. Préparation de pâtisseries. Dressage. Réception de marchandises. Règles d'hygiène et de sécurité. Conditionnement des aliments.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2022 / nov. 2022

Formation POEC - Manager de proximité

AMB Formation - Paris 09

juil. 2021 / sept. 2022	Formation pâtisserie L'école des pros - Montrouge (92)
/ juin 2012	1ère année CAP Vendeur commerçant en alimentaire - CAP CFA IMA - Villiers-le-Bel (95)
/ juin 2011	1ère année CAP Restauration Hôtellerie - CAP CFA Belliard - Paris 18

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Allemand	Elémentaire
Français	

CENTRES D'INTERETS

Écoute de musique, Lecture de manga, Jeux vidéos