



Shanghai

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

AGENT DE LABORATOIRE, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

My Home Care

*Assemblage et conditionnement des composants.
Mise en carton et filmage de palettes.*

janv. 2023 /

Agent de conditionnement

août 2022 / déc. 2022

Opérateur de production

Hemodia

poste:Assemblage triggers et tubulures. Puis j'ai évolué en opérateur polyvalent dont les postes: Réapprovisionnement des machines, la production et l'emballage produit finis.

août 2022 /

Vectura Logistique

*Inventaire article STADE TOULOUSAIN, avec palette
Magasin et Dépôt.*

juil. 2022 /

Opérateur de commande

Hemodia

juin 2021 / nov. 2021

Employé de restauration

Adecco Hotellerie et Restauration

Services des Etablissements collectives: employée de préparation froide et nettoyages du matériels, des locaux.

juin 2019 /

Employé de restauration

Adecco

Service des établissements collectives, préparation des entrées et nettoyage des locaux.

oct. 2017 /

Adecco Restauration Interim

CDD 3mois)

je range les fruits et légumes, puis la découpe des fruits pour la vitrine.je nettoie les locaux, je remplis les condiments, et je fini par la plonge vaisselle et le nettoyage de celle ci.

avr. 2017 /

Employée de restauration collective

déc. 2016 / janv. 2017

Employée de restauration collective

Adecco Restauration Interim

**Préparation des entrées, des desserts, des sandwiches et salades. *Conditionnement et étiquetage et prélèvements des échantillons. *Mise en place du service puis le service, la vente(cafeteria). *Nettoyage de la salle et la plonge.*

oct. 2016 / nov. 2016	Employée de restauration collective Clinique Languedoc.Sodexo <i>*Faire la plonge de la veille. *Préparation des charriots et mise en place du passio (la chaine)pour le service du midi. *Faire la plonge du self. *Refaire la mise en place du passio et les charriots pour le service du soir.</i>
mars 2012 / sept. 2015	Employée de restauration collective Limayrac Avence puis Compass <i>*Préparation des entrés (self), des sandwiches et salades(la cafeteria). *Conditionnement et étiquetage et prélèvement des échantillons. *Mise en place du service puis le service, ou soit la vente des produits. *Nettoyage et plonge.</i>
août 2011 / oct. 2011	Employée de restauration collective Institut limayrac (AVENANCE) salle.
juil. 2008 / oct. 2008	Employée de restauration collective Limayrac Avenance _ Préparation des déserts _ Aide cuisine _ Présentation des plat en vitrine _Approvisionnement en cours de servie _Entretien de la salle, du matériel et des équipements de la salle
août 2007 / déc. 2007	Opératrice de production en Industries Agro Atelier Technologique du lycée Agricole Beaugard <i>*Transformation du produit(désosser, .). *Conditionnement et étiquetage des produits. * Prélèvement des échantillons du produit. *Nettoyage des salles, des matériels et des équipements de cuissons.</i>
févr. 2006 / juil. 2006	Serveuse de restaurant Le Méridien Nouméa <i>J'effectue la mise en place de l'office et de la salle, briefing avant le service, ensuite effectuer le service a l'assiette (le midi) et a la cloche (le soir), puis l'entretien et rangement des verres et des couverts et enfin le débriefing</i>
mai 2005 / mars 2006	Serveuse de banquets Le Méridien Nouméa <i>j'effectue la mise en place, de la salle et de l'office.Briefing, avant le service.tout commence par l'accueille du client puis la présentation de la carte.Le service est a l'assiette. Pour finir: débarrasser les tables et nettoyage de la salle.</i>
mai 2005 / nov. 2005	Employée de rayon Carrefour (Nouméa)98800 _ Remplissage des rayons. _ Accueil et information clientèle. _Etiquetage des produits en rayons _Repassage des produits catalogue _Rangenment du stock et des rayons _Entretien et nettoyage de l'espace de vente _Retirer les produi
mars 2004 / avr. 2004	Agente technique en alimentation Les Croquants Noumea <i>*Préparation matière première(lavage, épluchage..). *Dressage des barquettes. *Étiquetage et prélèvement des échantillons. *Nettoyage de la salle et des ustensiles.</i>
juin 2003 / oct. 2003	Agent de laboratoire

Société le froid, Coca-Cola (Nouméa)
*Stérilisation des boîte de pétrie. *Prélèvement et
analyse de l'eau et des boissons. *Teste
organoleptique des produits. *Nettoyage des cuves de
bière.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020	Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent; DAEU A "Littéraire" - BAC DAEU A
/ juin 2008	Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - Bac Professionnel BIT - BAC
sept. 2001 / juin 2004	3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP; CAP, BEP ou équivalents - BP BIOSERVICES - CAP
/ juin 2004	CAP, BEP ou équivalents - BEP Bio Service Agents Technique d'Alimentation ce diplome forme aux techniques d'entretien des locaux et des équipements da - CAP

COMPETENCES

api

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	