



** **

Troyes (10000)

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

Aide boulanger, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2020 / août 2020

Aide boulanger

- * Réapprovisionnement et rotation des aliments, en suivant les procédures appropriées de refroidissement et de stockage.
- * Respect de l'ensemble des codes sanitaires et de sécurité.
- * Nettoyage et entretien de l'espace de travail, contrôle minutieux de la température et de la fraîcheur des produits alimentaires.
- * Pétrissage, découpage et façonnage de la pâte pour confectionner des pains, des brioches, des viennoiseries et d'autres produits de boulangerie.
- * Réalisation de glaçages et nappages.
- * Nettoyage et entretien de l'équipement de cuisine et des fours.
- * Coupe, épluchage et préparation des fruits de saison pour les garnitures de tartes.

juil. 2019 / sept. 2019

Vendeuse en magasin

- * Mise en place des opérations commerciales, étiquetage des articles en promotion, réaménagement des rayons.
- * Réception des arrivages : manutention des cartons, vérification de l'état de la marchandise et mise à l'écart des non-conformités, rangement des produits dans le stock et dans les espaces de vente.
- * Participation aux tâches d'entretien afin d'assurer la propreté et la bonne tenue du magasin, remise en ordre des rayons et des stands, tri et évacuation des déchets.
- * Encaissement des achats à la caisse, traitement des paiements (carte bancaire, chèque, liquide), disposition des produits dans les sachets, confection des paquets cadeaux, proposition de la carte de fidélité.

juin 2019 / août 2019

Serveuse polyvalente

- * Service en salle (capacité de 50 couverts), échanges avec la cuisine pour coordonner l'activité, veille à la satisfaction des clients tout au long du repas.
- * Réception des livraisons de marchandises (fruits et légumes, produits alimentaires, boissons, fournitures ...), rangement des produits dans les réfrigérateurs et dans la réserve, manutention de charges lourdes.
- * Entretien des locaux et du mobilier, mise en place et rangement des tables et des chaises, sortie des poubelles dans les conteneurs.
- * Débarrassage des assiettes et des couverts une fois les plats terminés, transfert des plateaux vers la zone de plonge, nettoyage et dressage des tables pour préparer le service suivant.
- * Nettoyage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine, utilisation du lave-vaisselle, petite plonge si besoin, essuyage et rangement.
- * Accueil des clients et installation à leur table, présentation du menu et de la carte des boissons, prise des commandes, remise de conseils personnalisés pour les guider dans leur choix.
- * Mise en place de la salle, dressage des tables selon les règles, pose des éléments de décoration, contrôle de la propreté de la vaisselle et du linge de table.
- * Suivi des stocks du bar, réassortiment en boissons (bières et divers alcools ...), signalement des besoins d'achat au gérant.
- * Nettoyage des verres durant le service pour garantir la bonne continuité du service, utilisation du lave-vaisselle, essuyage et rangement.
- * Présentation du menu, accompagnement des clients dans le choix des plats en tenant compte de leurs goûts, prise des commandes.

** Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients,
participation à l'entretien courant des locaux et du matériel, tri des
déchets et sortie des poubelles.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2020 **bac sciences d'ingénieur** - BAC+6 et plus
lycée d'excellence, ben guérir , maroc

sept. 2020 / **classes préparatoires sciences d'ingénieur**
lycée les lombards , troyes

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Français	Elémentaire
Arabe	Bilingue