



\*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Laura

\*\*\*\* \* \*\* \*\*\*\*\*

Le Burgaud (31330)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*

## PRÉPARATRICE DE COMMANDE, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### janv. 2021 / déc. 2022 **PRÉPARATRICE DE COMMANDE**

*Causal, préparations de commande public intermarché, ports de charges lourdes mise en palettes, filetage, mise à quais, gestion des heures et quotas...*

#### janv. 2020 / janv. 2021 **ADJOINT D'ANIMATION**

*Publics maternels et élémentaires: centre de loisirs, accueils parents et enfants pédagogie, respect des normes de sécurités et d'hygiène, organisation des planning d'activités parsemairte, élaboration des projets\_*

#### janv. 2020 / **Enseignant**

AI

*Accueil de l'enfant et des parents, surveillance de la sécurité et de l'hygiène da enfants, assistance de l'enseignant, mise en place des activités, veiller l'endormissement et au retour de sieste, appliquer le protocole d'entretien,...*

#### janv. 2019 / janv. 2020 **ADJOINT D'ANIMATION**

*Publics maternels et élémentaires gestion de l'ouverture et fermeture de la structura accueil des enfants et parents, respect des normes de sécurité et d'hygièn\* accompagnement de l'enfant, élaboration du projet d'animation, organisation de séjours et sorties, accompagnement de ta pause méridienne, organisation animation des activités, veiller à l'endormissement et au retour de siesti encadrement d'un groupe d'enfant.\_*

#### janv. 2018 / **MAGASINIÈRE**

*Rassemblement et- emballage des produits, contrôle conformité des produits, gestioe des stocks, étiquetage des articles et cartons, mise en rayons, respect des délais e consignes, maîtrise logiciel de gestion de stocks,...*

#### janv. 2017 / **EMPLOYÉE POLYVALENTE**

*Responsable des étudiants, gestion des stocks, mise en rayon, gestion de trésorerie, ouverture et fermeture du magasin, gestion de la ligne de caisses, assura l'accueil et le suivi des clients, surveillance DLC, inventaire des produit*

#### janv. 2016 / **EMPLOYÉE POLYVALENTE COLLECTIVITÉ**

*Mise en place des tables, connaissance de la traçabilité des aliments, préparation et conditionnement des plats, nettoyage du matériel et des équipements, entretien et désinfection des locaux...*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2021 **Licence 2 Psychologie; Caces 1 - BAC+3**

sept. 2015 / juin 2020 **Baccalauréat Économique et Social - BAC**  
SAPA

/ juin 2017 **Licence 1 Économie et Sociologie - BAC+3**

**Français**