



***** *****

Nationalité Française
Permis B

* * * * *

Saint-Martin-le-Nœud (60000)

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

Commis de cuisine en collectivite, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2023 /

Commis de cuisine

Crit et Adecco Interim Promeo et Biocodex

plonge, nettoyage point de vente, service au client, préparation entrées et desserts

oct. 2023 /

Commis de cuisine

Menway interim Conseil departemental de l oise

preparation repas pour les anciens combattants

sept. 2023 / oct. 2023

Agent polyvalent

societe convivio Beauvais

préparation entrées et desserts, service aux clients des plats chauds, réapprovisionnement des vitrines, plonge, nettoyage point de vente, utilisation des chambres de refroidissement après préparation

août 2018 / sept. 2023

Agent polyvalente restauration collective

Societe Sagere Bresles

préparation de commandes avec listing, manutention d'un transpalette

juil. 2018 / août 2018

Preparateur de commandes

Societe Dispeo Beauvais

recherche des produits dans le picking et mise en carton, emballage et expédition des commandes

avr. 2004 / mai 2017

Agent polyvalente de restauration aeroportuaire

Societe Elior Areas Concessions Beauvais Tille

préparation sandwichs et salades, vente et encaissement

janv. 1999 / avr. 2004

Agent polyvalente de restauration

Flunch Beauvais

réception de marchandises, tenue des stocks, réapprovisionnement du self et ou vitrines, plonge

janv. 1999 /

agent technique de l alimentation

ST VINCENT DE PAUL Beauvais

CompétencÉ

*Contact clientèle
service au self et encaissement*

*Mise en place et réapprovisionnement
Installation des entrées, plats chauds et froids ainsi que les desserts dans les vitrines réfrigérées et/ou self*

Receptionner et controler les marchandises

inventaire des stocks, stockage des marchandises en chambre froide et en reserve, rotation

des DLC des produits alimentaires

Respecter les regles d hygiene et de securite alimentaire

Respect de la norme HACCP

Preparation entree dessert

decoupe des produits realisation de salades composees et autre realisation de dessert suivant une fiche technique

Maitrise de la chaine du froid

vérification des températures des différents réfrigérateurs, congélateurs et chambres froides. utilisation de cellules de refroidissement

ExpériencÉ profasjonnellÉ

COMPETENCES

Traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

MUSIQUE