



* * * * *

Villemoisson-sur-Orge (91360)

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

Agent d'entretien, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2021** **Agent d'entretien**
CONSEILLE DEPARTEMENTALE DE L'ESSONNE VILLEMORISON
- janv. 2020 / janv. 2020** **Vendeuse**
FROMAGERIE CARREFOUR STE GENEVIEVE DES BOIS
- janv. 2018 / janv. 2020** **Aide à la restauration**
CONSEILLE DEPARTEMENTALE DE L'ESSONNE VILLEMORISON
- janv. 2018 /** **Adjoint technique territorial**
MAIRIE DE STE GENEVIEVE DES BOIS
- janv. 2016 / déc. 2017** **Auxiliaire de vie**
BELLEJAME MARCOUSSIS
- janv. 2015 / déc. 2017** **Seconde de cuisine**
INSTITUTION MAUREAU MONTHLERY
- janv. 2004 / déc. 2006** **Vendeuse boucherie charcuterie**
ED BRETIGNY SUR ORGE
- janv. 2001 / janv. 2004** **Auxiliaire de vie**
RELAIS TENDRESSE.BRETIGNY SUR ORGE
- janv. 1998 / janv. 2001** **Agent d'entretien d'accueil**
LYCEE JEAN PIERRE TIMBAUD BRETIGNY SUR
- janv. 1992 / déc. 2001** **Préparatrice en cuisine**
GRILLE DE LA FERME BRETIGNY SUR ORGE
- /** **adjoint technique territorial**
cantinière
Entretien des locaux
Service à la personne pour les toilettes et prise de repas et de médicaments
Sortie en extérieur
- /** **Employé et seconde de cuisine**
cantinière
Réchauffement des plats conditionnés et service aux personnes

Repas froide:
Nettoyage et découpage des ingrédients (légume, viande, fromage, fruit, etc...)
préparation des entremets (glace, crème dessert, etc...)
préparation des sandwichs (jambon beurre, crudité, etc...)
préparation de salades composées (chef, piémontaise, nicoise, etc...)
préparation sauces (mayonnaise, vinaigrette,etc...)

*Repas chaude:
Nettoyage et des découpage des ingrédients (légume, viande)
préparation sandwichs (craque monsieur, hot dog, etc...)
prepration d'entrées (quiche lorraine, tarte au saumon, etc...)
préparation plats(boeuf bourgignon, couscous, etc...)
préparation desserts (flan, tarte au pomme, paris brest, etc....)*

*Employer libre service, vendeuse en boucherie et charcuterie :
Réception et controle des marchandises,
mise en rayon,
découpe en fromagerie et boucherie,
vente aux particuliers.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020	HACCP niveau 3
/ juin 2018	Formation en nettoyage des locaux en restauration collective
/ juin 2017	Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée a l'activité de restauration commerciale

COMPETENCES

l, piémontaise, nicoise

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Fitness, Marche, Course à pied, cinéma