



***** *****

* *** ***** ***** ***** * * *****

Arès (33740)

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

Agent de service hospitalier Hôtellerie de jour ehpad Paul, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2021 / mars 2023 Agent de service hospitalier Hôtellerie de jour ehpad Paul**
louis Weiller les amis wallerstein, Arès
*Stockage de dans la chambre froide en respectant les températures et la durée maximale de conditionnement, évitant ainsi les risques d'infection auprès de la clientèle.
Entretien de l'espace de travail en nettoyant les surfaces pour désinfecter et en s'occupant de la plonge, remettant ainsi à disposition.
Établissement des menus avec la volonté de proposer à la clientèle des produits de saison et de qualité, sélection des denrées en tenant compte du budget et des directives transmises par le chef de cuisine.
Production culinaire chaude et froide au sein d'une brigade de 3 personnes 400 couverts/service midi, 100 couverts/service soir).*
- oct. 2019 / juil. 2020 Agent technique de nettoyage**
Région nouvelle Aquitaine, Blaye
Nettoyage des parties communes (les couloirs, les halls, les escaliers), lavage des sols, désinfection des poignées de portes et des rampes, avec le matériel fourni.
- sept. 2018 / juil. 2021 Agent d'entretien**
Education Nationale, Blaye
Entretien de bureaux professionnels dans des entreprises Greta Education National . Dépoussiérage et nettoyage des tables en prenant soin du matériel et des affaires, ramassage des poubelles et mise en place de sacs neufs, aspiration des sols, aération des pièces.
- mars 2018 / sept. 2018 Responsable de salle**
SARL Vauban, Blaye
Vérification de la salle pour contrôler que tout est en ordre avant l'ouverture du restaurant, revue de la mise en place et de la propreté des lieux, sollicitation du personnel pour réaliser les ajustements éventuels.
- mars 2008 / sept. 2017 Chef de rang**
SarI Serinity free, Bourg sur Gironde
*Présentation du menu du jour et des plats figurant sur la carte, en mettant en valeur les produits et leur histoire, remise d'informations sur leur provenance, conseils fournis aux clients selon leurs goûts, prise des commandes.
Édition des additions sur JVC et remise des notes aux clients, encaissement des règlements (par carte bancaire, par chèque ou en liquide), en les accompagnant et en les remerciant de leur venue.
Mise en place de la salle et dressage des tables selon les règles de présentation, vérification des nappes, des couverts, des assiettes et des verres pour contrôler leur propreté, disposition des accessoires de décoration*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juil. 1989** Lycée Hôtelier de Nérac et Arcachon, Nérac et Arcachon
- / sept. 1987** **restauration, Cap Bep** - CAP

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français