



Lannion (22300)

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

Employée libre service et aide-livreur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 / févr. 2023

Employée libre service et aide-livreur

La p'tite boutique Lannion, France

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local. Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon. Réceptionner et trier les marchandises. vérifier la conformité d'une livraison. gestion des stocks. Réaliser un inventaire. Informer, renseigner une personne sur les articles en vente. Organiser, aménager un espace de vente. Effectuer de la caisse

mars 2020 / sept. 2020

Réceptionniste

Marina Beach Hotel Nouméa

Enregistrer les réservations et actualiser le planning d'occupation des chambres. Renseigner le client sur les prestations de l'établissement et les modalités de réservation. Accueillir les clients à leur arrivée et effectuer les formalités administratives liées à leur séjour. Répondre aux demandes des clients durant leur séjour. Établir une facture. Informer une clientèle sur l'offre touristique. Réaliser des opérations de change de devises. Surveiller les lieux, les biens et effectuer des rondes de prévention et de détection de risques. Réaliser les travaux d'entretien de l'hôtel. Effectuer le ménage quotidien

sept. 2018 / sept. 2019

Cuisinier

Le Bistrot Del Mar Trestel

CDD suite à mon apprentissage

sept. 2016 / sept. 2018

Apprenti Cuisinier

Le Bistrot Del Mar Trestel

Mettre en marche des équipements de cuisine. Préparer des ustensiles de cuisine ainsi que le plan de travail. Éplucher des légumes et des fruits. Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...). Cuire des viandes, poissons ou légumes. Dresser des plats pour le service. Conditionner un produit. Entretien un outil ou matériel et les équipements. Entretien un poste de travail. Cuisiner des préparations culinaires. Préparer des desserts. Préparer les commandes. Effectuer la gestion des stocks et les approvisionnements. Contrôler la réception des commandes. Réceptionner un produit et le stocker.

sept. 2015 / déc. 2015

Apprenti Cuisinier

La Clarté Ploumanach

Eplucher les fruits et les légumes. Préparer les sauces. Réceptionner les poissons et les mettre en filets. Organiser la chambre froide. Aide au plats chauds et au desserts. Dresser les entrées.

juil. 2012 / juil. 2022

Cuisinier

Emeraude ID Lannion

Mise en place du poste de travail. Laver les légumes. Préparer les entrées. Aider au chaud. Mise

en place du self. Service à la rampe. Procéder au nettoyage.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ déc. 2022

Vivalians Lannion

sept. 2016 / sept. 2018

CAP Cuisine - CAP

CFA Ploufragan

/

Gestes et postures Manutention de charges

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Football, Bricolage, Cuisiner, GOFFIC