



***** *****

12/05/1998 (26 ans)
Permis B

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

Évry (91000)

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

Agent de nettoyage avion catering, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2022 / avr. 2022** **Agent de nettoyage avion catering**
Safe handling training Rungis, France
Facteurs humains
Modules de sûreté
11.2.3.6 / 11.2.6.2 / 11.2.3.10
- janv. 2022 /** Essonnes
Élaborer des plats cuisinés
Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène
Former et transmettre son savoir-faire aux apprentis
Renouveler l'offre du menu en créant de nouvelles recettes
Gérer l'approvisionnement des ingrédients et des produits frais
Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité
Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
Appliquer les normes de présentation du restaurant
Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)
S'intégrer dans une chaîne de production
Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- nov. 2021 /** Saint pierre Brunoy, France
- févr. 2018 / mars 2018** McDonald, LaCriée, DelArte, Hippopotamus
- sept. 2014 / juin 2016** Saint pierre Brunoy, France

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Espagne, sports, Football, Equitation, Cinéma, Cuisine