



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

\*\*\*\* \* \* \* \* \*

Fréjus (83370)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Agent de service hôtelier, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2020 / sept. 2022**     **Agent de restauration scolaire**  
Mairie de Nice -Nice
- sept. 2020 /**                     **Agent de service hôtelier**  
Oreadis -Nice
- oct. 2019 / juil. 2020**     **Agent de service hôtelier**  
Colisée -Marseille
- janv. 2018 / août 2019**     **Agent de restauration**  
Mairie de NICE -Nice
- déc. 2017 / janv. 2018**     **Agent de service hôtelier**  
Clinique Saint-Georges - Nice
- janv. 2017 / déc. 2017**     **Aide à domicile**  
Adoviva -Nice
- avr. 2016 / oct. 2016**     **Aide à domicile**  
H&L -NICE  
*Vacation*  
*\* Accompagnement des patients de l'établissement dans les gestes de la vie quotidienne, sous la surveillance de l'équipe soignante : accueil, lever et repas.*  
*\* Nettoyage et entretien des espaces privés (chambres et salles de bains) selon les règles d'hygiène et d'asepsie : changement de draps, bionettoyage, désinfection des chambres.*  
*\* Participation au service en salle au restaurant : préparation des repas, accompagnement et installation des résidents en salle à manger, service à table, rangement et nettoyage de l'office alimentaire.*  
  
*\* Accueil des élèves ou salariés au sein d'un service de restauration collective en leur offrant un service fluide et de qualité.*  
*\* Service à l'assiette en veillant à la juste répartition des portions et à leur présentation agréable afin*  
  
*d'assurer une prestation de qualité pour tous, du début à la fin du service.*  
*\* Participation à la mise en place du service : présentation des entrées, des plats, et desserts, mise à disposition des couverts, carafes d'eau, dressage des tables.*  
*\* Entretien du poste de travail, de la salle de restauration en appliquant les protocoles*

*d'hygiène, nettoyage des sols et des surfaces, évacuation des déchets.*

*\* Réception quotidienne des aliments livrés en liaison froide sur le lieu, en respectant leurs conditions de stockage avant utilisation, de façon à garantir la sécurité alimentaire.*

*\* Nettoyage des espaces communs de l'établissement (salle d'attente, cafétéria, bureaux) selon les règles d'hygiène et d'asepsie .*

*\* Service des repas en chambre, aide à l'alimentation des résidents dépendants, débarrassage des plateaux en chambres).*

*\* Entretien, nettoyage et désinfection de l'ensemble des plans de travail dans le respect des normes d'hygiène applicables.*

*\* Réapprovisionnement du buffet, contrôle de la température et de la qualité visuelle des plats présentés.*

*\* Dressage des assiettes selon les techniques de présentation.*

*\* Nettoyage et entretien des espaces privés (chambres et salles de bains) selon les règles d'hygiène et d'asepsie : changement de draps, bionettoyage, désinfection des chambres.*

*\* Manipulation des produits d'entretien selon les modes d'emploi.*

*\* Aide à l'autonomie physique, en assistant la marche, le lever et le coucher.*

*\* Accompagnement des personnes lors des sorties en extérieur, en les guidant dans leurs déplacements.*

*\* Préparation des repas en tenant compte des régimes alimentaires, aide à la prise des repas.*

*\* Aide à l'accomplissement des démarches administratives : prise de rendez-vous médicaux, traitement du courrier, gestion administrative.*

*\* Soutien moral aux personnes en adoptant une communication positive et bienveillante.*

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

### **Français**