



***** *****

* ** * ** *****

Strasbourg (67000)

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

COMMIS DE CUISINE, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 / oct. 2022

COMMIS DE CUISINE

El Mandalun, Strasbourg , Alsace

Nettoyage et entretien des espaces et plans de travail. ainsi que des équipements et du matériel de cuisine.

Préparation des instruments et du matériel nécessaires à la production culinaire journalière, entretien et rangement de ceux-ci après utilisation.

Mise en place. préparation et production des mets conformément aux fiches techniques et aux instructions du chef.

juil. 2021 / févr. 2022

ÉQUIPIÈRE POLYVALENTE

Mac Donald's. Obernai , Alsace

Encaissement des paiements, établissement des tickets de caisse, comptage du fonds de caisse en fin de service.

Accueil et installation des clients, service en salle ou au comptoir, débarrassage des tables.

Réception et contrôle de conformité des livraisons de denrées alimentaires. consignation dans

l'outil de suivi des stocks, rangement en réserve.

Réponse aux demandes des clients (recherche d'un produit, prix d'un article, orientation dans le supermarché).

sept. 2020 / avr. 2021

APPRENTIE BOULANGÈRE

Les délices de Saales , Saales, Alsace

Aide à la gestion des stocks : conduite d'inventaires et recensement des besoins, réception et rangement des arrivages.

Encaissement des achats en appliquant les procédures selon le moyen de paiement. Traitement et préparation des commandes clients, sélection des produits dans les quantités

demandées, mise en sachet et en paquet.

Respect des procédures de datage ainsi que de la réglementation sur emballage et l'étiquetage des produits.

déc. 2018 / mars 2019

VENDEUSE

Les Deux Frey, Neudorf

Accueil des clients en magasin, en les renseignant et en les orientant dans leur recherche de manière serviable et précise.

Encaissement des ventes, remise des tickets de caisse et des factures aux clients, présentation

de la carte de fidélité et ses avantages, promotion du service après-vente.

Réception des livraisons et contrôle de leur conformité, avant de stocker les marchandises en

réserve suivant le système d'organisation.

Accompagnement des clients dans les achats, sélection de produits correspondant à leurs

attentes, réponse aux demandes d'informations.

Rangement des nouveaux arrivages dans les rayons en les mettant en valeur pour susciter les

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP , Boulangerie - CAP**

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français