



**** *

29/12/1998 (25 ans)
Nationalité Française
Concubinage 1 enfants
Permis Permis e

* ** * *

Morestel (38510)
*****@*****.***

Femme de ménage, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 / déc. 2022

ABB - Beynost

* Missions de plonge : disposition de la vaisselle et du matériel de cuisine dans les bacs, chargement et déchargement de la plonge, lancement des Lavages.

* Dressage des entrées> des plats, des entrées et des desserts, disposition des aliments et des ingrédients en suivant Les consignes de présentation, veille à la propreté de La vaisselle.

janv. 2021 / nov. 2021

Femme de ménage

Bouvesse-Ouirieu, France

Osez - M o reste]. > France - intéri m

* Nettoyage du sol et du plan de travail de La cuisine, dégraissage des surfaces, désinfection des équipements électroménagers (réfrigérateur, four, etc.)

* Entretien courant des pièces des logements, nettoyage des sots, dépoussiérage du mobilier, entetien des sanitaires, sortie des poubelles.

janv. 2020 / févr. 2020

Couturière

Briard, France

* Mise en place des outils, programmation des machines, approvisionnement des postes de travail en pièces.

* Coupe et couture de tissu d'ameublement.

/

Preparateur de commande

Mon sieur logistique - Sa nt-Vu Lbas, France

Attention particulière portée à la planification des tâches et établissement de plannings.

* Application des normes en vigueur, du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.

/

Serveuse

Bouvesse-Ouirieu, France

* Préparation de commande

* Veille à ta propreté des locaux et au respect des normes d'hygiène par le personnel, supervision de la traçabilité des produits alimentaires, suivi des dates Limites de consommation,sensAbilisation des équipes aux bonnes pratiques.

/

Employée de cantine

Osez - Morestel - Intérim

Nettoyage du matériel et des ustensiles utilisés Lors du service de façon consciencieuse afin d'éliminer tout microbe ou bactérie.

* Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires en tout temps afin de préserver L'intégrité et la qualité des plats servis.

* Désinfection des surfaces suite à La préparation des aliments en respectant les normes en vigueur.

* Utilisation efficace du lave-vaisselle.

/

Aide cuisinière

Collège de briard - Briard, France

* Nettoyage de La vaisselle et des ustensiles de cuisine.

* Préparation des plats (entrées, plats principaux, desserts) selon Les fiches

recettes.

* *Entretien du matériel et des locaux de cuisine.*

* *Rangement et nettoyage de la cuisine à La fin du service.*

* *Préparation des repas froids : entrées froides, fromages, desserts.*

* *Réalisation des préparations préliminaires : mise en place du plan de travail, épluchage des fruits et légumes.*

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français