

Né en 1992
77380 Combs La Ville
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 1604201847

Monteur dépanneur froid et climatisation

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans l'Administration et juridique.

Formations

06/2016 :

nov préparation du cap monteur dépanneur froid et climatisation

06/2010 :

sept bep hotellerie restauration cefaa, villepinte 93

Expériences professionnelles

05/2011 - 06/2011 :

Chef / Cheffe de brigade de réception hôtelière

commis de cuisine restaurant chez papa, paris 20ème • préparation entrées froides/ chaudes • préparation plats
• respect et connaissance des normes hccp

2011 - 2015 :

Employé / Employée logistique de réception de marchandises

agent polyvalent logistique société facilitess, levallois perret 92 prestataire pour plusieurs entreprises telles que
louis vuitton ou ratp • préparation de salles de réception • distribution du courrier/colis • factotum

05/2010 - 05/2011 :

Livreur / Livreuse de plats cuisinés

serveur/commis de cuisine (interim), ile de france

2008 - 05/2010 :

Trieur-réceptionnaire / Trieuse-réceptionnaire en tannerie-mégisserie

serveur (apprentissage) api restauration, montreuil 93 • préparation salles de réunion • contrôle des stocks et
rangement de l'économat et de la chambre froide • gestion de la caisse • service l'assiette/au self

2008 - 2008 :

Barista

serveur (apprentissage) restaurant le dolce, stains 93 sept nov serveur (apprentissage) restaurant des marches,
drancy 93 • gestion du bar (préparation d'apéritifs, cocktails...) • prises de commandes

Langues

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Monteur Dépanneur Froid et Climatisation

- ☐ Principe et fonctionnement des installations frigorifiques et climatisation
- ☐ Mise en service, entretien, Fluide Frigorigènes (préparation et attestation)

Agent Logistique

- ☐ Préparation de salles de réception
- ☐ Distribution du courrier/colis
- ☐ Factotum

Serveur/Commis de cuisine

- ☐ Préparation entrées froides/ chaudes
- ☐ Préparation plats
- ☐ Respect et connaissance des Normes HCCP
- ☐ Préparation salles de réunion
- ☐ Contrôle des stocks et rangement de l'économat et de la chambre froide
- ☐ Gestion de la caisse
- ☐ Service à l'assiette/au self
- ☐ Gestion du Bar (préparation d'apéritifs, cocktails...)
- ☐ Prises de commandes

Informatique

- ☐ Maîtrise du Pack Office, IED, Lotus Note, Ger'Espace, SAGAI

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Football, Handball, cinéma, manga