

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 facilites, 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 etde 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 etde 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