

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 :**

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