Plongeur en restauration

Né(e) en 1979 · 77390 verneuil l'etang · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 1812092035

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

Bac +2 — Organisme de formation à distance
BTS en hygiène sécurité et environnement
Bac +2 — Institut de formation professionnel
BTS Contrôle de qualité en agro alimentaire

Expériences professionnelles

02/2017 - 09/2017 — Plongeur en restaurant

Lavage de la vaisselle à la main et en machine, vérification de la propreté et rangement, nettoyage des locaux et des fours, frigos et équipements de cuisine, vidage des poubelles et tri des déchets, connaissance en normes HACCP.

01/2015 - 08/2016 — Assistant superviseur QHSE

Contrôle des livraisons, respect des inspections hebdomadaires et mensuelles des installations, veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène des lieux de travail, sensibilisation des employés sur les normes HACCP.

06/2013 - 12/2014 — Contrôleur de qualité, HSE

Contrôle des livraisons (viande, fruits et légumes, alimentations), contrôle des chambres froides, veiller sur l'application des méthodes FIFO/LIFO, veiller au respect des normes d'hygiène des lieux de travail (cuisine, restaurant).

01/2012 - 05/2013 — Contrôleur de qualité

Suivi du processus de fabrication du fromage fondu, contrôle physico-chimique du produit fini, suivi de l'état d'hygiène des machines.

Atouts

Réception, tri et lavage de la vaisselle, Utilisation de tout type de matériel de lavage et d'entretien des locaux, Connaissance des règles de sécurité et hygiène, Respect des modes opératoires et des consignes, Connaissance en normes HACCP

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.