Préparateur De Commandes / Cariste / Manutentionnaire

95520 Osny · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2404051252

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2024 — CACES
CACES 1A, 1B, 2, 3, 5
2009 — Bac +2 — CAFIT INFORMATIQUE/ OMIDIS
BTS Informatique Technicien en Maintenance Informatique
2005 — Bac
BAC ou Equivalent BEP Gestion Administration

Expériences professionnelles

04/2019 - 11/2023 — Agent de Quai/ Préparateur de Commande/ Cariste/ Manutentionnaire/ Agent de tri/ Agent Approvisionnement

• Préparateur de commandes
Polyvalent avec une expérience solide en conduite d'engins de manutention. Expert en réception et distribution des marchandises, capacité à travailler dans des délais serrés et à gérer les stocks de manière efficace
• Acheminement des colis pour l'expédition
- Contrôle de conformité commande/livraison
- Remplissage des documents de suivi de commande
- Suivi de l'état des stocks
- Information des clients sur les commandes
- Emballage écale des marchandises
- Préparation des colis, de l'emballage et des bordereaux de livraison
- Choix et traitement rapide des commandes
- Réception/ Contrôle & tri de marchandises
- Rayonnage de stock
- Mise en place et déplacement des palettes en accord avec les règles de sécurité Contrôle production et gestion du stock de la production
- Aide à la préparation
- Expédition de marchandise
Chargement & déchargement des camions et des voitures ferroviaires
- Opérateur sécuritaire maîtrisant l'utilisation des chariots élévateurs
- Suivi des marchandises et tenue des registres à jour
- Mise en place et déplacement des palettes en accord avec les règles de sécurité Garder le lieu de travail propre, rangé et ordonné
• Effectuer les opérations de manutention
- Stocker, ranger & déplacer les marchandises & produits à l'intérieur de entrepôt
- Préparer les marchandises en fonction des commandes, les organiser par lots ou colis en les conditionnant selon leurs particularités et leurs modes de transport.
- Assurer les réceptions, le rangement, la préparation optimisée des commandes en mettant en œuvre les process requis Garantir le niveau de qualité attendu à toutes les étapes des process (préparation des produits, collage des étiquettes, emballage, palettisation...)
- Garder un environnement de travail propre et rangé en continu et garantir une utilisation optimale des outils de travail et moyens de manutention
- Assurer la polyvalence sur tous les services de l'entrepôt

- Assurer une activité productive dans le respect des consignes de sécurité
- Conduire un chariot élévateur
• Gestion des Approvisionnements
- Mise a disposition des marchandises.
- Contrôle qualitatif et quantitatif
- Préparation de commande
- Gestion des stocks et inventaires. Réapprovisionnement
- Manutention Chargement des camions

• Agent de Quai : Gestion des envois internationaux, suivi des colis, coordination du transport
• Préparateur de commande : Préparation des produits, rangement du stock, vérification des commandes
• Cariste : Utilisation des chariots élévateurs, chargement et déchargement des marchandises
• Manutentionnaire : Manipulation des produits, emballage, tri, et rangement du stock
• Agent de tri : Classement des marchandises, vérification de la conformité des colis

09/2016 - 2022 — Second de Cuisine/Responsable de Cuisine

CHAUD, FROID, DESSERTS.
Cuisson, Assemblage des produits préparés sur place.
Encadrement de plus de 18 employés de cuisine à tous les niveaux pour préparer chaque membre de l'équipe a des rôles exigeants.
Assurer la commande des produits.
Gérer les stocks du restaurant et contrôler la qualité des arrivages.
Gérer l'équipe du personnel de service et de nettoyage.
Faculté d'adaptation aux différentes tâches demandées, autonomie indispensable.
Mise à profit des périodes calmes pour préparer les ingrédients & pour réapprovisionner les stocks an que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu.
Maintien des normes les plus élevées en matière de qualité des produits alimentaires.
Décoration de gâteaux, petits gâteaux, tartes, pâtisseries & gestion précise des articles des commandes spéciales.
Ingrédients mélangés, pesés et placés dans l'étuve pour suivre les instructions des recettes à la lettre.
Choix des produits & élaboration des plats Conception de la carte du restaurant.
Préparation de repas faits maison grâce à des recettes authentiques et populaires faisant sans cesse revenir les clients au restaurant.

09/2009 - 11/2011 — Bagagiste

Triages des colis
Picking
Filmage, emballage, utilisation des transpalettes, chargement et déchargement des palettes
Excellente connaissance des procédures de manutention des bagages et des normes de sécurité

Langues

Français (courant)

Atouts

Bonne résistance
physique, Disponibilité,
Autonomie indispensable,
Rigueur & Créativité

Permis

Permis B

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