Préparateur de commandes

Né(e) en 1997 · 91600 SAVIGNY SUR ORGE · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2406210814

Ma recherche

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

Formations

2021-12-31 — Bretigny sur orge
CACES 1
2021-12-31 — CAP — Bretigny sur orge
Titre professionnel préparateur de commandes en entrepôt
2019-12-31 — Roissy (classe affaire)
Formation nettoyage d’avion
2017-12-31 — Bondoufle
CACES 1

Expériences professionnelles

2022-12-01 - 2024-01-31 — Autoentrepreneur
2022-11-01 - 2022-12-31 — Ouvrier Agricole polyvalent
2022-04-01 - 2022-06-30 — Paysagiste Arrosage automatique
2021-08-01 - 2021-10-31 — Rouleur- Agent de quai
2021-06-01 - 2021-07-31 — Agent de quai
2021-04-01 - 2021-05-31 — Rangement
2021-01-01 - 2021-03-31 — Agent de nettoyage des locaux
2020-10-01 - 2020-12-31 — Agent de quai
2020-06-01 - 2020-09-30 — Agent de quai
2020-02-01 - 2020-05-31 — Chargement Déchargement
2019-10-01 - 2020-01-31 — Agent de quai
2019-02-01 - 2019-09-30 — Chargement Déchargement
2018-09-01 - 2019-01-31 — Chargement Déchargement
2018-05-01 - 2018-08-31 — Chargement Déchargement
2018-01-01 - 2018-04-30 — Chargement Déchargement
2017-12-01 - 2017-12-31 — Préparateur de commande
2017-09-01 - 2017-11-30 — Agent de quai
2017-06-01 - 2017-08-31 — Chargement Déchargement
2017-05-01 - 2017-05-31 — Chargement Déchargement
2017-02-01 - 2017-04-30 — Préparateur de commande
2016-07-01 - 2017-01-31 — Bagagiste
2015-09-01 - 2016-06-30 — Cuisinier
2015-05-01 - 2015-08-31 — Découverte Plomberie

Atouts

Utilisation des chariots, Gestion des stocks et approvisionnement, Chargement déchargement de marchandises, Respect des gestes et postures de manutention, Réception contrôle et expédition des productions, Assurer le suivi de son activité, Étiquetage des articles et des cartons, Application des règles d'hygiènes et consigne de sécurité, Nettoyage des locaux et chantiers, Plantation et récolte de fruits et

légumes, Connaissances des végétaux et de leurs besoins, Savoir analyser la qualité des sols, Vérification de la régularité des bagages, Accueil de la clientèle, Cuisson viandes, poisson et crustacés, Dressage des plats

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