Ouvrier de scierie

63130 Royat · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2506022212

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Auvergne-Rhône-Alpes
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2015-12-31 — CAP — Lycée Hôtelier de Chamalières
CAP Cuisine
2013-12-31 — Centre de formation Learning Tree International
Formation Virtualisation les fondamentaux
1999-12-31 — Bac — Lycée Patay
Baccalauréat professionnel Maintenance des réseaux bureautique et télématiques
1997-12-31 — CAP — Lycée Fernand Holweck
BEP Électronique

Expériences professionnelles

2024-09-02 - 2025-07-06 — Adjoint technique territorial au service restauration
Plonge, nettoyage de la salle de restauration et du mobilier, service des repas.
2023-12-04 - 2024-08-31 — Agent de restauration
Plonge batterie, nettoyage de la salle de restauration, service au self pour les internes.
2023-06-11 - 2023-12-04 — Commis de cuisine
Dressage des plateaux, préparation des plats pour les textures modifiées, préparation des entrées et desserts, service au self.
2023-03-13 - 2023-06-10 — Employé polyvalent de restauration
Préparation et approvisionnement des buffets à la cafeteria, service au plat et à l’assiette pour les séminaires.
2022-08-01 - 2023-03-13 — Employé commercial
Commande, réception des commandes, gestion des stocks et inventaire, cuisson du pain et de la viennoiserie, mise en rayon.
2021-08-01 - 2022-08-01 — Agent Polyvalent de Restauration
Nettoyage et désinfection des fruits et légumes, préparation des entrées et desserts, dressage des plateaux pour les patients.
2017-12-13 - 2020-08-09 — Adjoint technique territorial des établissements d'enseignement
Participation à l’élaboration des menus, préparation des entrées, distribution des repas, nettoyage des salles de classes, entretien des espaces verts.
2016-01-31 - 2017-11-30 — Cuisinier
Fabrication et vente des différents sandwichs chauds et froids pour le snack, prise de commandes, préparation des plats chauds.
2015-12-25 - 2016-01-31 — Cuisinier / Pâtissier
Fabrication et vente des différents sandwichs, salades, quiches, pizza, fabrication des différentes pâtisseries.
2015-05-14 - 2015-10-31 — Cuisinier
Mise en place (préparation des croques monsieur, burgers, flammekueches, salades...), dressage des plats au poste froid pour les services midi et soir.
2008-10-01 - 2015-05-01 — Technicien Systèmes et réseaux
Assistance aux utilisateurs par téléphone, mise en place d’un outil de gestion d’incidents, gestion de la flotte de téléphones mobiles.

2001-10-01 - 2008-10-01 — Technicien informatique

Administration AD, DNS, DHCP.

1999-09-01 - 2001-10-01 — Technicien informatique

Maintenance logiciels et matériels des postes informatiques.

Atouts

Plonge, Nettoyage, Service des repas, Préparation des plats, Dressage des plateaux, Gestion des stocks, Cuisson, Mise en rayon, Assistance aux utilisateurs, Administration AD, DNS, DHCP, Maintenance logiciels et matériels

Loisirs

Randonnée, Photo, Judo

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