Chauffeur ambulancier

Né(e) en 1990 · 38260 Champier · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2606261107

Ma recherche

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

Formations

2018-05-31 — CAP — François Rabelles
CAP Cuisinier Pâtissier
2006-05-31 — CAP — Le Cordon Bleu
CAP Cuisinier

Expériences professionnelles

2023-04-01 - à ce jour — Chauffeur ambulancier
Conduite sécurisée, respect du code de la route, optimisation des itinéraires, contrôle du véhicule à chaque prise de poste, réactivité face aux imprévus, accompagnement du patient (toilette, repas, médicaments, lever/coucher).
2022-09-01 - 2023-03-31 — Auxiliaire de vie à domicile
Accompagnement quotidien des patients (toilette, repas, prise de médicaments, lever/coucher), entretien du lieu de vie et du linge.
2020-06-01 - 2022-08-31 — Commis de cuisine
Préparation de repas (entrées froides, fromages, desserts), nettoyage et entretien de la cuisine, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
2018-08-01 - 2020-05-31 — Agent de production
Travail en chaîne 2x8, respect des normes de qualité, surveillance et contrôle qualité des produits en cours de fabrication.
2015-07-01 - 2018-07-31 — Cuisinier
Préparation des ingrédients, cuisson et dressage des plats, respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
2012-10-01 - 2015-03-31 — Commis de cuisine
Support aux chefs, préparation de bases, nettoyage de la cuisine.
2010-02-01 - 2012-08-31 — Aide cuisinier
Assistance dans la préparation et le service des repas, nettoyage des postes de travail.
2007-11-01 - 2009-09-30 — Apprenti cuisinier
Formation en alternance aux techniques de cuisine.
2004-09-01 - 2006-08-31 — Apprenti cuisinier
Formation en alternance aux bases de la cuisine gastronomique.

Langues

Français (Langue maternelle)

Atouts

Contrôle du véhicule à chaque prise de poste, Conduite dans le respect du Code de la route, Bonne connaissance géographique locale, Accompagnement du patient (toilette, repas, médicaments, lever/coucher), Aide aux personnes dans les actes du quotidien, Entretien et nettoyage du lieu de vie du patient / du linge, Rangement et nettoyage de la cuisine après le service, Préparation des repas froids (entrées, fromages, desserts), Travail efficace en 2x8 sur une chaîne de production, Surveillance et contrôle qualité

des produits, Logiciels de navigation / Navigation GPS avancée, Réactivité face aux imprévus, Rigueur dans le suivi des itinéraires, Prise d'initiative, Gestion efficace du temps, Sens des responsabilités, Respect scrupuleux du Code de la route, Motivation constante, Communication claire et efficace, Patience avec les clients

Permis

Permis B

Loisirs

Cuisine, Passion pour le cinéma, Lecture, Pâtisserie

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