Agent de restauration

Né(e) en 2001 · 41130 Selles-sur-Cher · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2606280216

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Centre-Val de Loire
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2019-07-31 — CAP — CFA
CAP Cuisine

Expériences professionnelles

2025-09-01 - 2025-12-31 — Agent de restauration en EHPAD
Préparation et distribution des repas aux résidents, respect des normes HACCP et des procédures d’hygiène, entretien des locaux et du matériel de cuisine, travail en équipe pour garantir la qualité du service.
2024-08-01 - 2024-10-31 — Agent de pause SAS et DT51
Gestion des entrées et sorties des agents, prise en charge des agents contaminés, réapprovisionnement des postes de travail.
2024-05-01 - 2024-08-31 — Formation Nucléaire (habilitation RP2, CSQ, H0B0, HN2, FME, travaux en hauteur et sécurité)
Obtention des habilitations nécessaires à la manipulation d’équipements nucléaires et aux travaux en hauteur.
2024-01-01 - 2024-03-31 — Vendeuse
Mise en place des vitrines alimentaires, suivi des marchandises et respect de l’hygiène, conseil, service et encaissement clientèle.
2023-10-01 - 2023-12-31 — Vendeuse
Mise en rayon, vente et encaissement.
2022-09-01 - 2023-07-31 — Agent administratif
Gestion des livraisons, appels et e mails, relais chef d’équipe et encadrement d’environ 10 personnes.
2020-12-01 - 2021-02-28 — Caissière
Gestion de caisse, accueil et service clientèle, réassort et gestion des opérations de vente.
2017-04-01 - 2019-07-31 — Cuisinière (Apprentissage)
Préparation des plats, utilisation du matériel de cuisine, respect des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire, participation à l’élaboration de recettes.
2016-07-01 - 2017-03-31 — Pâtissière (Apprentissage)
Préparation de pâtisseries, tartes, biscuits et desserts, organisation et entretien du poste de travail.

Langues

Français (Langue maternelle)

Atouts

Cuisine traditionnelle et restauration collective, Préparation et dressage des repas, Normes HACCP et sécurité alimentaire, Gestion des stocks et suivi des marchandises, Service et relation clientèle, Travail en équipe et sens de l’organisation

Permis

Permis B

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