Préparateur de commandes - Agent de conditionnement

84200 Carpentras · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 260805133434

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : PACA
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2022-12-31
Titre professionnel d'assistante de vie aux familles
2021-12-31
SST
2021-12-31
Maîtrise des technologies et de l'information
2020-12-31
Cléa
Bac
Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent

Expériences professionnelles

2025-09-01 - 2025-12-31 — Agent de conditionnement
2024-11-01 - 2024-11-30 — Agent de conditionnement
2024-10-01 - 2024-10-31 — Opérateur de production
2024-08-01 - 2024-09-30 — Agent de conditionnement & maintenance
2023-10-01 - 2024-04-30 — Agent de fabrication
2014-01-01 - 2017-01-31 — Aide ménagère
Nettoyage des locaux ; nettoyage et entretien des chambres.
2012-09-01 - 2020-10-31 — Cuisinière
2002-01-01 - 2012-01-31 — Aide Soignante
Manipulation des patients ; soins de nursing ; identification et traitement des signes de douleurs.
1995-01-01 - 2002-12-31 — Agent de conditionnement et préparatrice de commande
1995-01-01 - 2016-01-31 — Préparateur de commande

Langues

Arabe (Courant), Français (Langue maternelle), Italien (Courant)

Atouts

Avoir l'esprit d'équipe, Avoir le sens du service, Être à l'écoute, faire preuve d'empathie, Être ouvert aux changements, Faire preuve d'autonomie, Faire preuve de persévérance, Faire preuve de réactivité, Organiser son travail selon les priorités et les objectifs, Animer, coordonner une équipe, Approvisionner une machine en matière première ou en produit, Charger, décharger, manutentionner des produits, Conditionnement des aliments, Conditionner des produits, Entretenir un équipement, une machine, une installation, Entretenir un outil ou matériel, Entretenir une surface, un sol, Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local, Expliquer et faire respecter les règles et procédures, Fiches techniques de cuisine, Gestes et postures de manutention, Inspecter visuellement les produits finis pour détecter les défauts, Législation alimentaire, Modes de cuisson des aliments, Normes d'hygiène et de propreté, Organiser le traitement des

commandes, Procédures d'évacuation des déchets spéciaux, Procédures de retraitement des déchets, Réaliser le prélèvement de produits selon les instructions de préparation de commande et constituer les colis, lots, ..., Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison, Règles d'hygiène et d'asepsie, Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, Règles de sécurité, Règles de vie collective, Règles et consignes de sécurité, Techniques de conservation des aliments, Techniques de désinfection des surfaces, Techniques de stérilisation du matériel

Permis

Permis B

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