Agent de restauration collective

Né(e) en 1989 · 33240 Salignac · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2608182120

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Nouvelle-Aquitaine
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

07/2010 — CAP — Bordeaux
CAP Cuisine
07/2008 — CAP — Talence
BEP Secrétariat

Expériences professionnelles

06/2026 - à ce jour — Agent de restauration collective
Débarrassage des plateaux, nettoyage des tables, préparation culinaire simple, respect des normes de traçabilité, nettoyage de la cuisine.
04/2026 - 04/2026 — Préparateur de commandes
Étiquetage, emballage et expédition des produits conformément aux spécifications clients.
04/2026 - 06/2026 — Agent de restauration collective
Débarrassage des plateaux, nettoyage des tables, préparation culinaire simple, respect des normes de traçabilité, nettoyage de la cuisine.
02/2026 - 04/2026 — Opérateur de production
Assemblage de produits de pâtisserie, suivi de la qualité, conditionnement.
12/2025 - 12/2025 — Préparateur de commandes
Étiquetage, emballage et expédition des produits.
10/2025 - 12/2025 — Opérateur de production
Conditionnement et filmage des palettes, suivi des stocks.
07/2025 - 09/2025 — Serveuse
Service en salle, prise de commande, encaissement.
08/2023 - 05/2025 — Serveuse polyvalente
Accueil, service, gestion des commandes, polyvalence bar/terrasse/salle.
09/2019 - 08/2023 — Serveuse en restaurant
Service en salle, prise de commandes, encaissement, suivi client.
08/2010 - 08/2019 — Responsable de salle en restauration
Gestion d’une équipe de 5 personnes, plannings, briefings, reporting, formation du personnel, service en salle.

Langues

Français (maternelle)

Atouts

Rapidité d'exécution, Sens de l'organisation, Capacité d'adaptation, CACES 1B

Permis

Permis B

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