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 : Bâtiment

Formations

2010-07-31 — CAP — Bordeaux
CAP Cuisine
2008-07-31 — CAP — Talence
BEP Secrétariat

Expériences professionnelles

2026-06-01 - 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.
2026-04-01 - 2026-04-30 — Préparateur de commandes
Étiquetage, emballage et expédition des produits conformément aux spécifications clients.
2026-04-01 - 2026-06-30 — Agent de restauration collective
Débarrassage des plateaux, nettoyage des tables, préparation culinaire simple, respect des normes de traçabilité, nettoyage de la cuisine.
2026-02-01 - 2026-04-30 — Opérateur de production
Assemblage de produits de pâtisserie, suivi de la qualité, conditionnement.
2025-12-01 - 2025-12-31 — Préparateur de commandes
Étiquetage, emballage et expédition des produits.
2025-10-01 - 2025-12-31 — Opérateur de production
Conditionnement et filmage des palettes, suivi des stocks.
2025-07-01 - 2025-09-30 — Serveuse
Service en salle, prise de commande, encaissement.
2023-08-01 - 2025-05-31 — Serveuse polyvalente
Accueil, service, gestion des commandes, polyvalence bar/terrasse/salle.
2019-09-01 - 2023-08-31 — Serveuse en restaurant
Service en salle, prise de commandes, encaissement, suivi client.
2010-08-01 - 2019-08-31 — Responsable de salle en restauration
Gestion d’une équipe de 5 personnes, plannings, briefings, reporting, formation du personnel, service en salle.

Langues

Français (Langue 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.