Professionnel polyvalent - maintenance, vente et restauration

97490 Sainte-Clotilde · 0 à 1 an d'expérience · Réf. 261102095045

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2023-12-31 — Bac — Lycée Paul-Moreau
BAC PRO - Technicien en installation des systèmes énergique et climatiques
2021-12-31 — CAP — Lycée Paul-Moreau
CAP - Installateur en froid et conditionnement d'air

Expériences professionnelles

2025-01-01 - 2025-12-31 — Responsable en point de vente
Autonomie et sens de l'organisation • Gestion et organisation d'un point de vente • Management et encadrement d'équipe • Gestion des stocks et des approvisionnements • Accueil, conseil et fidélisation de la clientèle • Gestion des caisses • Résolution des problèmes • Préparation et fabrication de produits alimentaires • Capacité d'analyse et résolution de problèmes
2023-01-01 - 2024-12-31 — Militaire
Communication et sens du relationnel • Discipline et respect de la hiérarchie • Gestion du stress et des situations d'urgence • Esprit d'équipe et cohésion • Identification des besoins • Respect des consignes de sécurité • Capacité d'adaptation et réactivité • Ponctuel
2020-01-01 - 2023-12-31 — Technicien de maintenance et installation
Respect des normes de sécurité et des procédures techniques • Entretiens des climatiseurs • Installation chambre froide et climatiseurs • Diagnostic des pannes et recherche de dysfonctionnements
2019-01-01 - 2020-12-31 — Cuisinier
Maîtrise des techniques de cuisson et de préparation culinaire • Nettoyage et rangement de la cuisine • Préparation et production de repas en grande quantité • Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Langues

Français (Notions), Créole (Notions)

Atouts

Autonomie, Organisation, Gestion des stocks, Management d'équipe, Accueil client, Encaissement, Résolution de problèmes, Cuisine, Analyse, Communication, Discipline, Gestion du stress, Travail en équipe, Identification des besoins, Respect des consignes de sécurité, Adaptabilité, Installation de systèmes de climatisation, Climatisation, Dépannage, Cuisson des aliments, Hygiène et sécurité alimentaire, Gestion de point de vente, Gestion des approvisionnements, Production alimentaire, Esprit d'analyse, Gestion du stress et des situations d'urgence, Cohésion d'équipe, Réactivité, Respect des normes, Maintenance CVC, Installations frigorifiques, Diagnostic, Analyse des pannes, Techniques de cuisson industrielle, Nettoyage des espaces de restauration

Permis

Permis B

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