Cuisinier / Pizzaiolo

34080 Montpellier · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2611210027

Ma recherche

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

Formations

2025-12-31
Formation Hygiène en Milieu de Restauration (HACCP)
2024-12-31
CACES Catégorie 1B (Transpalette à conducteur porté)
2024-12-31
Formation Préparateur de Commandes (ATSI)
2024-12-31
Formation Manager d'Équipe en Logistique
2023-12-31 — Bac
Baccalauréat Technologique STI2D

Expériences professionnelles

2026-01-01 - 2026-12-31 — Gestionnaire d'Économat
Réception et contrôle des livraisons fournisseurs, gestion des stocks alimentaires et non-alimentaires, rotation des produits (FIFO/DLC) et inventaires.
2025-01-01 - 2026-12-31 — Cuisinier / Pizzaiolo
Mise en place, préparation des plats et pizzas, dressage et maintien de la propreté des postes de travail.
2024-01-01 - 2024-12-31 — Agent de Tri & Manutentionnaire
Tri de colis, scan, chargement et déchargement de camions, manutention et respect des consignes de sécurité.
2024-01-01 - 2024-12-31 — Préparateur de Commandes
Prélèvement des produits (picking), constitution et filmage des palettes dans le respect des délais d'expédition.
2024-01-01 - 2025-12-31 — Plongeur en Restauration
Nettoyage de la batterie de cuisine et de la vaisselle en volume important, entretien des locaux et respect des protocoles sanitaires.
2024-01-01 - 2024-12-31 — Agent de Tri & Manutentionnaire
Tri de colis, scan, dispatch par tournées, chargement et déchargement de camions, manutention et respect des cadences et consignes de sécurité.
2023-01-01 - 2023-12-31 — Cuisinier
Préparation des ingrédients, cuisson des commandes et service en restauration rapide.
2022-01-01 - 2023-12-31 — Webdesigner / Community Manager
Création de supports visuels, gestion des réseaux sociaux et mise à jour de contenu numérique.

Atouts

Liaison froide / liaison chaude, Mise en place chaude, Fabrication de pizzas, Snacking, Service rapide, Plonge batterie et vaisselle, Application normes HACCP, Réception de marchandises, Contrôle qualité, Gestion des stocks, Rotation FIFO, Gestion des dates de péremption et conditions de conservation, Gestion des achats alimentaires, Rangement réserve, Transpalette, Préparation de commandes, Lecture de codes-barres, Tri de colis, Palettisation, Chargement, Respect des délais, Gestion des priorités, Gestion du temps,

Leadership, Management d'équipe, Communication technique, Documentation technique, Maîtrise des outils informatiques, Dispatch, Mise en place, Entretien des locaux, Filmage de palettes, Chargement et déchargement de camions, Cuisine rapide, Gestion des réseaux sociaux

Loisirs

Voyages à l'international, Photographie, Basketball, Snowboard, Multisport, Informatique & Intelligence Artificielle

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