



***** *****

08/11/1981 (42 ans)

** ** ** ***** ***** *****

Nice (06000)

*****@*****.***

Agent de service hospitalier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / oct. 2023

Agent de service hospitalier

ASH polyvalent Ehpad les jardins de la clairière à Nice
les tâches principale :

- *Laver la vaisselle et les ustensiles de cuisine.*
- * Sécher et ranger les assiettes, couverts, verres.*
- *Nettoyer les appareils de la cuisine (frigo,micro-onde,plaque ,four).*
- * Contrôler les stocks des produits d'entretien et de lessive.*
- * Trier les ordures et sortir les poubelles.*
- * Nettoyer les sols de la cuisine et du restaurant.*
- * Nettoyer et désinfecter les plans de travail.*
- * Nettoyer , éplucher et découper les légumes et fruits.*
- * Réaliser des préparations culinaires simples.*
- * Aide à la distribution des plats en cas de remplacement.*
- * Mise en place et débarrassage de la salle de restaurant .*

août 2018 / janv. 2022

Employé polyvalent

Lestâchesprincipales :

Réception des marchandises et contrôle de conformités des livraison

Réalisation de la mise en rayon et de l'étiquetage des produits

Vérification de l'état de stock et de la conservation des produits

Réception des clients et évaluation de leurs besoin

Encaissement des clients

Réception des colis

Entretien de magasin

Mise en place des fruits et légumes

janv. 2017 / déc. 2018

vendeur au marché

Préparateur des commandes

Réception et enlèvement des commandes

Positionnement des colis sur support adopté

Vérification de la stabilité du support expédition

Participation au rangement et la propreté du local

Mise en stock des marchandises

Edition de bon de livraison

janv. 2015 / déc. 2017 **Manœuvre de bâtiment**

févr. 2013 / déc. 2014 **Plongeur**
restaurant Lilliput Cafe

janv. 2012 / déc. 2013 **Plongeur de maison de retraite**
A.S.P Walloons Marecchia

nov. 2010 / déc. 2012 **Plongeur maison de retraite en Italie**
Residenza per anziani Quisisana Rimini - CRA
Nettoyer tout le matériel utilisé en cuisine : vaisselle, casseroles, marmites, batteurs, fouet, spatules...

Nettoyer tous les appareils au sein de la cuisine : four, plaques de cuisson, réfrigérateur, congélateur, micro-ondes...

Vider les assiettes et autres contenants

Essuyer la vaisselle, la verrerie et les ustensiles

Ranger les assiettes, couverts, verres et le matériel de cuisine

Nettoyer le sol des locaux (cuisine, salle de restauration, salle d'eau...)

Nettoyer les postes de travail en cuisine

Nettoyer les tables de la salle de restauration

Vérifier la propreté de divers matériels de cuisine lavés

Trier les ordures

Débarrasser les poubelles

Approvisionner l'établissement en produits d'entretien et en lessive.

Organiser un planning optimal pour satisfaire les équipes du restaurant

Eplucher les fruits et légumes

Laver les fruits et légumes

Préparer des assemblages simples

Réceptionner et contrôler les marchandises

Stocker et conserver les marchandises

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2024 / févr. 2024 **Aucun**
Aucun

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français