

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION EN COLLECTIVITE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / mars 2021 Agent polyvalent de restauration

ADDAP 13

* Préparation les plats du midi

* Préparation des pique-niques pour ceux qui veulent manger dehors

* Assurer un service de 300 assiettes le midi et le soir

* Faire la plonge

* A la fin du service laver les sols

avr. 2019 / mai 2019 Cuisine traditionnelle

LE COSMETIQUE

* Cuire viande, poisson, burger fait maison découper fruits et légumes

* Assurer un service de 100 assiettes le midi

oct. 2017 / déc. 2017 employé de restauration

ARMEE DU SALUT

* Faire la plonge, préparation des entrées et dessert, nettoyage des locaux

* Assurer le service de 100 assiettes le midi

avr. 2015 / avr. 2015 Aide cuisinier

ELIOR

* Confection des desserts, découpe de fruit et légume préparé des plats simple

(assiette de crudité, fromage,

dessert) disposition des entrées en vitrine, faire la plonge

* Assurer le service de 180 assiettes le midi

janv. 2000 / janv. 2012 Livreur de journaux

LES AYGALADES

mai 1999 / sept. 1999 Aide cuisinier

CONSEIL DEPARTEMENTAL (SAINT JUST)

* Aidé le chef à préparer les plats, nettoyer les sols, les ustensiles de cuisine, faire la

plonge, mode de

conservation des produits alimentaire

* Assurer le service de 600 assiettes le midi

juil. 1997 / avr. 1998 Aide cuisinier

ARMEE DE L'AIR a (ORANGE)

* Préparation des repas, nettoyer les sols et les ustensiles de cuisine, faire la plonge

* Assurer le service de 600 assiettes le midi 1200 assiettes le soir

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021 CAP, BEP ou équivalents- Formation commis de cuisine - CAP

Marseille à Corot, métro Gèze

/ juin 2019 CAP, BEP ou équivalents-Formation de commis de cuisine - CAP

AFPA (Marseille Saint Jérome)

/ juin 2017 3ème achevée-1ère année de CAP/BEP- Formation Employé de

/ CQP Commis de cuisine

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sport