



Permis B

Le Trait (76580)

*****@*****

Commis de cuisine, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2024 / mars 2024 Employés de collectivités

Revima Elier caudebec-en-caux

août 2021 / févr. 2024 Commis de cuisine

I du temps Caudebec-en-Caux

professionnelles Réception de marchandise ,contrôler la quantité et de la qualité des produits

stockage en chambre froide et en réserve.

Nettoyage du plan de travail du matériel et des locaux selon les normes, d'hygiène et de sécurité en vigueur

Réalisation des desserts selon les recettes

Entretien au courant des équipements de cuisine

janv. 2021 /

Employée Libre-service

Carrefour Market Caudebec-en-Caux

approvisionnement réassort, des rayons et étiquetage des articles.

Renseignements des clients pour les aider à trouver un produit ou un rayon

Réception des palettes de marchandises, lors des livraisons contrôle et

rangement des produits dans les rayons de la réserve évacuation des emballages

Nettoyage et entretien des rayons et des espaces communs conforme aux normes sanitaires

janv. 2020 /

Employée Libre-service

Boucherie du quai Caudebec-en-Caux

Contrôle de conformité de la marchandise

Nettoyage régulier des sols , du mobilier et des linéaire en utilisant les produits et le matériel approprié

Maintien et nettoyage de la surface de vente

Réception et contrôler les colis

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018

CAP Employé de commerce Multi-spécialité - CAP

Lycée, P. et M. Curie Bolbec

/ juin 2016

CFG Certi{cat de Formation Générale} - CAP

Collège André Gide Goderville

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

cuisine, moto

