

Rabia

EMPLOYEE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Autonome – Ponctuelle -Esprit D'équipe - Organisée

Je suis titulaire d'un certificat de qualification en hôtellerie-restauration. Ma toute dernière expérience professionnelle a été Agent de restauration dans une crèche collective pendant 18 mois. Je possède les normes HACCP et un permis B.

FORMATION

ACPM
CQP CUISINE
RAPIDE/SNACKING/
FOOD
TRUCK/NORMES
HACCP

Expériences :

• **AGENT DE RESTAURATION** Mars à juillet 2024
Crèche Les Marmots

Préparation et dressage des plats en respectant les normes d'hygiène – Application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire – Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel en fin de service – Rangement des marchandises, veille au respect des températures et condition de stockage

• **OUVRIERE PATISSIERE – BOULANGERIE
PATISSERIE AU MAROC** 2022

Préparations plats traditionnels marocains / pâtisseries

• **OUVRIERE CONDITIONNEMENT DANS UNE
USINE AGRO-ALIMENTAIRE** 1997 – 1998

Emballage de conserves de fruits et légumes

DIVERS :

Langues : français, italien, arabe

Lecture

Cinéma