



Djene KXXX

Agent de restauration collective

Adresse
Adresse

Téléphone
Mail

Mise en bouche de compétences

- Renseigner le client sur la composition des produits
- Enregistrer une commande
- Encaissement
- Préparer des plats simples (salades, assiettes de crudités, de fromages, desserts)
- Préparation de sandwichs
- Cuire des viandes, poissons et légumes
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Remettre la commande au client
- Service en salle
- Préparer des boissons chaudes et froides
- Préparer et réchauffer des pains et viennoiseries
- Cuisiner des produits traiteurs
- Plonge
- Entretien des locaux
- Nettoyer le matériel et équipement
- Ranger une réserve
- Réceptionner et contrôler les produits



Plats en formation

- 2022
Titre professionnel Agent de restauration Collective - *AFPA Champs sur Marne*
- 2022 Formation HACCP Etude des risques et la maîtrise des points critiques - *AFPA Champs sur Marne*
- 2011-2014
CAP Couture *Mali*
- 2005-2007
CAP Aide-Comptable *Mali*
- 2005-2007
CAP Employée de banque *Mali*
- 2005
Equivalent Brevet *Mali*

Farandole d'expériences

- 2022
Agent de restauration scolaire stage – *CROUS - Noisy-le-Grand*
- 2018-2022
Education de mes enfants
- 2012-2017
Aide-comptable *Direction Régionale de statistique - Mali*
- 2014-2017
Couturière *Ateliers privé - Mali*

