



* ***** *

Blois (41000)

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

PROFESSIONNEL, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 / déc. 2021

Vendeuse boulangerie

Ksv | Blois

**Utilisation de la trancheuse pour les découpes de pain, en respectant les consignes de sécurité, mise en sachet du pain.*

**Traitement des commandes clients, renseignement des informations sur le carnet (nom du client, types de produits et quantités, date de livraison).*

**Vente des produits de boulangerie (pains, croissants, brioches ...), avec un service de qualité pour fidéliser les clients et développer le chiffre d'affaires.*

**Relevé des températures dans les espaces réfrigérés pour garantir le respect de la chaîne du froid et la conservation optimale des produits.*

**Présentation des spécialités de la boulangerie aux clients de passage et aux touristes, mise en valeur du savoir-faire et de la qualité des produits.*

**Préparation des sandwichs en suivant les fiches techniques (ingrédients, quantités), disposition dans la vitrine et affichage des prix.*

**Application des mesures sanitaires liées à la COVID-19, désinfection régulière des mains, port du masque, veille au respect des règles de distanciation sociale dans la boulangerie.*

**Accueil des clients avec courtoisie, prise et préparation des commandes, mise en sachets, indication du montant de la vente.*

**Réassortiment des vitrines pour montrer aux clients la disponibilité des produits et éviter les pertes de marchandises, points avec le gérant sur l'écoulement des produits.*

**Aide à la réception des livraisons (matières premières, fournitures ...), rangement des produits dans le stock et dans les réfrigérateurs.*

**Entretien courant et désinfection des surfaces et des espaces de vente pour garantir leur propreté (comptoir, vitrine, présentoirs, espaces réfrigérés).*

**Mise en pratique des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité, respect des procédures et des méthodes de travail de l'entreprise.*

**Présentation des produits aux clients sur les parties boulangerie et pâtisserie, réponse aux demandes d'informations (composition, allergène, recette, prix ...).*

**Clôture de la caisse en fin de service, comptage du fonds, rangement de la monnaie et des billets dans les étuis, remise au coffre.*

**Préparation des commandes pour les livraisons (restaurants, écoles, particuliers), disposition des produits dans les emballages adaptés, vérification des quantités.*

** Encaissement des achats (carte bancaire, ticket restaurant), remise des tickets de caisse et de la monnaie pour les paiements en espèces.*

juin 2015 / juin 2016

Dreamshop | Blois

mars 1999 / oct. 1999

Lorset hôtel | Blois

Femmes de chambre

**Utilisation des produits d'entretien selon le type de surface à traiter, respect des dosages et des modes d'emploi, conduite d'une monobrosse et d'une autolaveuse.*

**Traitement des tâches avec le produit adapté (tapis, moquettes, tissus, sols ...), avec la technique adéquate (spray, shampoing moquette, décapage, lustrage, lavage).*

**Nettoyage et désinfection du matériel d'entretien utilisé, suivi des stocks et transmission des besoins (produits, matériel), rangement de la réserve.*

** Entretien des parties communes (hall, couloirs d'étage, cages d'escalier et ascenseurs), nettoyage des sols et aspiration des moquettes, nettoyage des vitres.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

avr. 2023 / aujourd'hui **Aucun**
Begon

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français