



MARCEL

Commis de cuisine

Gérant d'une activité indépendante de laveur de vitres, je possède une double compétence en cuisine. Je suis titulaire d'un diplôme de pizzaiolo et d'une formation de commis de cuisine, avec une maîtrise des normes HACCP.

EXPÉRIENCES

- **01/2025** : Stage commis de cuisine – SODEXO – Marseille
- **Depuis avril 2022** : Travailleur Indépendant – Nettoyage de bâtiment – Marseille
Laveur de vitre pour des particuliers et entreprises.
Nettoyage de locaux et boutiques.
- **03/2021- 07/2022** : Plongeur et Agent d'entretien- Dupont – Marseille
- **06/2019 – 09/2020** : Agent polyvalent de restauration – Table de Cana – Marseille
- **06/2018 – 09/2018** : Auto-Entrepreneur – Restauration Rapide – Marseille
- **07/2015 – 09/2016** : Pizzaiolo – Vapiano – Marseille
- **06/2010– 09/2013** : Peintre/Enduiseur – SARL MTP / BETEL – Marseille
- **02/2008 – 09/2009** : Peintre/Enduiseur – Carasco – Espagne
- **02/2000 – 07/2004** : Peintre/Enduiseur – Nijocali – Argentine
- **2004 – 2005** : Concierge - Nijocali – Argentine

COMPETENCES

Secteur du nettoyage et logistique

- Définir le périmètre de zone d'intervention
- Préparer le matériel
- Laver des vitres (méthode américaine et française)
- Nettoyer toutes les surfaces et adapter les produits
- Nettoyer le matériel et/ ou les équipements
- Définir des besoins en approvisionnement
- Suivre l'état des stocks
- Lecture d'une fiche technique

Gestion administrative et relation clientèle

- Suivre et tenue des comptes
- Réalisation des devis et factures
- Préparation des commandes
- Ecoute des besoins des clients et réalisation de la prestation suivie du contrôle avec le client

Règles de sécurité : bonne connaissance

FORMATIONS

- 2020 : Formation de Commis de Cuisine – Cefhorest
- 2017 : Formation CQP Pizzaiolo – CFI Méditerranée
- 2013 : Formation Pizzaiolo – Société Davin