

Stéphane
73899
13010 Marseille

Contact PLIE :

Michèle DROUET
06 33 41 34 08
mdrouet@emergences-asso.fr

Agent de nettoyage et de propreté.

Compétences

- Mettre la tenue et préparer le matériel de nettoyage.
- Préparer les consommables (savon liquide, papier toilette et essuie-mains).
- Nettoyer les bureaux.
- Dépoussiérer les sols avec le balai trapèze.
- Laver les sols avec le balai à franges.
- Nettoyer les sanitaires.
- Nettoyer les vitres avec le mouilleur et la raclette (méthode américaine).
- Vider les poubelles et remplacer les sacs.
- Respecter les consignes de travail et de sécurité.

Expériences professionnelles

04 à 10/25 Agent d'entretien – Onet Services pour la RTM – Marseille.
06/20 à 04/25 Agent d'entretien, manutentionnaire – ADPEI pour différents clients – Marseille.
06 à 10/2020 Préparateur de commandes – Centrale U Log – Besançon.
02 à 09/2019 Magasinier, employé de libre-service – Magasin METRO – Besançon.
07/18 à 01/19 Magasinier cariste – Entreprise Mignot graphie – Besançon.
02/17 à 07/18 Boucher emballeur – Entreprise Presta Découp. – Besançon.
03 et 06/2016 Préparateur de commandes – Burdin Bossers et IER – Besançon.
01/12 à 01/13 Boucher et vendeur – Boucherie Courbet : La Moderne – Besançon.
01/12 à 01/13 Vendeur et préparateur alimentaire – Boucherie Courbet, La Moderne – Besançon.
01/09 à 01/12 Boucher et vendeur – Nouvelles Galeries pour Super U et Intermarché – Besançon.
01/07 à 01/09 Boucher et vendeur – Super U – Besançon.
02/05 à 01/07 Boucher et vendeur – Carrefour – Besançon.
01/99 à 01/05 Opérateur en abattoir – SICA GAB – Besançon.

Formations

2020 Titre professionnel de préparateur de commandes – AFTI – Besançon.
2016 Titre professionnel de magasinier caristes – GRETA – Besançon.
1998 à 1999 BP en boucherie charcuterie – CFA – Besançon.
1996 à 1998 CAP et BEP en boucherie charcuterie – CFA – Besançon.

Informations complémentaires

Célibataire.
Immédiatement disponible.