

# Richard ROBIN

CRP de CLAIRVIVRE  
Pav. 108 - Chbre 7  
24160 SALAGNAC

☎ 06 34 12 27 22

## Agent de Propreté et d'Hygiène

Capable de travailler dans l'urgence  
Respectueux des consignes  
Volontaire et motivé

### OBJECTIF PROFESSIONNEL

Souhaite intégrer votre entreprise dans le cadre d'un EMPLOI en vue de préparer mon Titre Professionnel d'Agent de Propreté Et d'Hygiène

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

#### Agent de nettoyage aéronautique polyvalent

- Respect des règles d'hygiène et de propreté
- Respect des règles de sécurité
- Suivi des procédures de nettoyage et de désinfection
- Respect des Protocoles d'hygiènes d'environnement sensible

#### Agent de Restauration

Dans le respect des règles d'hygiène et de propreté, des procédures :

- Préparation d'un assemblage des hors d'œuvres et des desserts
- Réalisation des grillades « minute »
- Remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCA)
- Accueil de la Clientèle
- Approvisionnement et distribution des plats en restauration et self-service

### EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

#### ■ Préparation plats chauds en barquettes sous vide, plateaux repas / Portage des repas, nettoyage

Fév. 2018 : Le Grand Hotel, EPD Clairvivre /24  
Déc. 2017 : Hôpital d'EXCIDEUIL /24

#### ■ Snacking, fish and chips, préparation salades régionales - Nettoyage

Août/Sept. 2017 : « Bistro LE PASSAGE », Tourtoirac /24

#### ■ Préparations à l'assiette dans le cadre d'événements :

2 jrs /2017 : Les Portes du Cuir, Nontron /24 - Animation d'un stand frites, grillades, beignets  
2 jrs /2017 : METRO Px /24 - Semaine du Handicap - Préparation mini toasts, petits fours  
1 jr /2017 : METRO / EXP'HOTEL Bx /33 - Préparation mini toasts, petits fours

#### ■ Interventions cuisine de Collectivité/ Repas à thème - 3000 couverts sur 7 mois

2016 : Restaurant pédagogique « L'ENVOL », Clairvivre /24

#### Commis de Cuisine polyvalent

Avril 2013 : Restaurant Flunch, Pau /64  
2004 : Hôtel Arcades, Lourdes /65  
2003 : Hôtel Restaurant Ave Maria, Lourdes /65  
2001-2002 : Restaurant La Concha, Pau /64  
2000-2001 : Hôpital Notre Dame du Bons Secours, Paris /75  
Stagiaire : Sodexo Clinique Jeanne d'Arc, Paris / 75  
: Maison de Retraite du Sacré Cœur, Gentilly / 94  
1992-1998 : Restaurant itinérant - Le Snack, Rivière Salée - Martinique /97

#### Ouvrier de production - Réception marchandise, préparation et hachage de la viande, salaison

- 2005-2012 Salaison DUPOUX, Coarraze /64

#### Agent d'entretien - 2013 Société ANAPURNA Pau / 64

Agent de nettoyage Aéroportuaire -1998-2000 Remise en état de propreté des avions  
Aéroports Charles de Gaulle, Le Bourget et Orly

### FORMATIONS

2018 Formation d'Agent de Propreté et d'Hygiène, CRP Clairvivre/24160  
2017-2018 Titre Professionnel d'Agent de Restauration, CRP Clairvivre /24160  
2001 Formation de Commis de Cuisine Polyvalent, CIFA Paris /75  
1990 Niveau CFA Cuisine, CFA Rivière Salée /97215