

ON

OLIVEIRA NGOMA

2570 Avenue du Colisée, Québec
ngomaoli6@gmail.com / 4388351154

PROFIL PROFESSIONNEL

J'ai le plaisir d'apporter mon aide en cuisine depuis [Nombre] années. Dynamique et capable d'une grande polyvalence, je sais aussi bien prendre en charge l'entretien de la cuisine et du matériel que réaliser des plats en étroite collaboration avec la brigade d'un restaurant. Ayant un très bon relationnel, je m'intègre rapidement à une équipe.

COMPÉTENCES

- Entretien de la cuisine
- Entretien d'aide à la personne
- Entretiens et interrogatoires

PARCOURS PROFESSIONNEL

entretien menager/ aide cuisine / Cluss capitale nationale - Capitale nationale - Emploi temporaire

06/2021 - Actuel

- Nettoyage et rangement des postes de travail et de la cuisine au fur et à mesure du service et en fin de journée.
- Préparation des produits en vue de la confection des mets.
- Épluchage et éminçage des légumes, réduction des sauces, garnissage des fonds de tarte.
- Préparation des équipements et appareils de cuisine avant le service afin qu'ils soient immédiatement disponibles pour le chef et les cuisiniers.
- *Préparer le matériel nécessaire à l'entretien des lieux qui lui sont assignés*
- *Préparer l'unité pour le nettoyage*
- *Nettoyer la salle de bain et la chambre (changer la literie et faire les lits, épousseter les meubles et passer l'aspirateur sur les moquettes, les tapis, les rideaux et les meubles rembourrés, désinfecter et nettoyer les installations sanitaires et les planchers, débarrasser les ordures, vérifier l'état du mobilier et des équipements, refaire le plein de produits d'accueil et d'hygiène, etc.)*
- *Rapporter les irrégularités relatives à l'état des chambres*
- *Nettoyer les pièces ou accessoires annexes à l'unité de location (cuisinette, bain à remous, foyer, etc.)*
- *Nettoyer les aires d'accueil (corridors, halls, cages d'escaliers, ascenseurs)*
et les toilettes publiques.

Aide service alimentaire / ciusss du sud ouest de Montréal - Emploi permanent

02/2019 - 03/2021

- Assurer le **service** des repas à la cafétéria; Recevoir, entreposer, inventorier et effectuer la rotation des denrées **alimentaires** et autres produits; Procéder au lavage et à la désinfection des plateaux, des équipements et des surfaces selon les procédures établies.
- faire la plonge ,préparer les repas
- entretien de la cuisine
- préparer les collations
- préparer les pizzas
- Portionnement des aliments
- Courroie d'assemblage de plateaux-repas
- Service aux tables, à la cafétéria et à la cantine
- Entretien des équipements

- Laverie et plonge
 - Gestion des inventaires
-

FORMATION

DEP : maintenance industriel - bien
institut media industriel de Luanda - Luanda Angola

01/2004 - 01/2008

- BUT mécanique industrielle
-

LANGUE

Portugais : Langue maternelle

français :

C2

 Courant

BÉNÉVOLES

- benevole centre de jeunes