



07/05/1994 (30 ans)
Permis B

Bordeaux (33000)

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

Agent de service hospitalier apprentissage, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 /

Agent de service hospitalier apprentissage

Les hauts de Cenon Korian

Effectuer le bio-nettoyage dans les chambres et parties communes.

** Respecter les règles d'hygiène.*

** Servir et débarasser les repas.*

** Manipuler les machines de nettoyage (monobrosse, autolaveuse...)*

juin 2022 /

Responsable de site BTS MSE

Hôpital d'instruction des Armeés Robert Picqué

Elior Service et santé cours

Gérer les équipes et assurer le bon fonctionnement du site

Établir les contrats

Clôturer les paies en fin du mois

Gestion des sotcks

Préparation des plannings et fiches de postes sur excel et word

déc. 2017 /

LA LANGUE

nov. 2015 /

Hôpital d'instruction des Armeés Robert Picqué

Contrôle visuel et fonctionnel des dispositifs médicaux (novembre 2021 instruments chirurgicaux ..)

lavage des dispositifs médicaux (tri des DM, reconstitution des lots de production, lavage manuel...)

Application des protocoles de stérilisation.

Conditionnement des DM

/

Auxiliaire de vie

Adhap Service

Apporter de l'assistance aux personnes fragilisées ou en situation de handicap.

Préparer des repas équilibrés.

Venir en aide au lever, à l'habillage et à la toilette.

Soutenir les patients et assurer leurs bien-être physique et moral grâce à des interactions avec l'entourage, sorties culturelles et promenades.

/

Auxiliaire de vie

particulier Mr Bonnet

Accompagner la personne dans les activités de la vie quotidienne (lever, coucher, toilette, repas...)

Prodiguer les soins d'hygiène et de confort de façon dynamique, mais délicate.

Rester à l'écoute de la personne pour découvrir ses besoins et ses préférences spécifiques.

Faire des courses et entretenir les espaces de vie pour favoriser une circulation sécurisée.

/

Employée polyvalente en restauration

Salad and Co

Préparer et conditionner les plats à emporter pour les clients.

Accueillir et encaisser les clients.

Nettoyer et désinfecter les équipements de cuisine, des espaces de services et de restauration pour prévenir la prolifération des germes.

Respecter l'ensemble des normes de sécurité de l'entreprise notamment des procédures de qualité et d'hygiène alimentaire.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

Bac Professionnel HPS - BAC

Cfa Inhni Pessac

/ juin 2013

Bac général - BAC

Ibn Khaldoun Algérie

COMPETENCES

excel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français

Arabe

Courant

CENTRES D'INTERETS

Natation en mer, Equitation, Septembre 2020, Voyager