

Samia HATTAL

CONTACT

- 07.84.66.78.84
- hattalsamia@gmail.com
- 16 Avenue Voltaire
69120 vaulx en Velin

FORMATIONS

2022

- Sûreté aéroportuaire (11 2 3 9)
- Manipulation matières dangereuses (catégorie 8)

2024 : Formation HACCP
Neomis Formation

COMPÉTENCES

- Autonomie
- Capacité d'Adaptation
- Sens de l'organisation
- Rapidité d'Exécution
- Travail en équipe
- Sens du service
- Respect des Procédures de Sécurité
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Préparer les entrées
- Doser les ingrédients culinaires
- Plonge
- Eplucher des légumes et des fruits
- Réceptionner et contrôler des produits (quantité, conformité, état...)

LOISIRS

- Marche (pratique hebdomadaire)
- Pâtisseries et cuisine Orientale

PROFIL PROFESSIONNEL

Je suis passionnée par la cuisine et actuellement en contrat d'insertion chez ARES depuis octobre 2022. J'ai acquis une solide expérience dans la restauration, notamment en préparation de plats et respect des normes d'hygiène. Adaptable et motivée, je m'intègre facilement dans une équipe et veille à fournir un service de qualité. Formée à l'HACCP, je suis particulièrement attentive à la sécurité alimentaire. Je suis prête à relever de nouveaux défis en tant que crêpière.

EXPÉRIENCES

ARES SERVICE RHONE | Exploitant pour l'entreprise DHL Depuis le 26/10/2022
Ouvrier Polyvalent – COLOMBIER-SAUGNIEU

Productivité journalière de la plateforme: 12 000 envois par jour.

- Traitement des colis et flyers sur la partie export: tri, dispatching, scan et mise en sacs
- Explication de l'activité et des différentes missions auprès des nouveaux arrivants

ECO PROPRETE SERVICES 2014 – 2015
Concierge – Vaulx en Velin

- Gestion et Entretien de l'Immeuble** : Responsabilité du maintien de la propreté et de l'ordre dans les espaces communs, surveillance des installations, et coordination des réparations et de l'entretien général.

ECO PROPRETE SERVICES 2013 – 2014
Agent d'entretien – Vaulx en Velin

- Nettoyage et Maintenance** : Responsable du nettoyage et de l'entretien des espaces intérieurs et extérieurs, utilisation et entretien des équipements de nettoyage, et gestion des déchets.

SOLIDARITÉ SERVICES 2011 – 2012
Cuisinière – Vaulx en Velin

- Préparation et Cuisson des Aliments** : Responsable de la préparation, de la cuisson et de la présentation des plats, en suivant les recettes et en respectant les normes d'hygiène alimentaire.
- Gestion de Cuisine et Travail d'Équipe** : Capable de gérer efficacement les stocks de cuisine, maintenir l'ordre et la propreté des équipements, et collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et de qualité.

MA DEMEURE - MA ISON DE RETRAITE 01/2010 – 12/2010
Employé polyvalent de resauration – LYON 69003

- Service de Restauration Adapté** : Préparation et service de repas équilibrés, adaptés aux besoins nutritionnels spécifiques des résidents âgés, tout en maintenant un environnement de restauration propre et accueillant.
- Interaction et Sensibilité aux Besoins des Résidents** : Capacité à interagir avec compassion et patience avec les résidents, en assurant un service attentif et personnalisé, et en répondant à leurs besoins et préférences alimentaires avec respect et professionnalisme.

SOLIDARITÉ SERVICES 2006
Agent de restauration scolaire – Vaulx en Velin

- Préparation et Service des Repas Scolaires** : Responsable de la préparation, de l'assemblage et du service des repas aux élèves, en veillant à respecter les normes de sécurité alimentaire et les exigences nutritionnelles adaptées à un public scolaire.
- Interaction et Sécurité des Élèves** : Capacité à interagir efficacement avec les élèves, en offrant un service amical et en veillant à leur sécurité, notamment en étant attentif aux allergies alimentaires.