

Michel HASHASOGLU
6, Rue d'Anjou, 94000 CRETEIL
hashasoglu@gmail.com
06.11.14.04.20

Permis B + véhicule

AIDE - PÂTISSIER

COMPETENCES et QUALITES PROFESSIONNELLES

- Etre créatif et audacieux
- Savoir s'organiser dans son travail
- Etre calme et patient
- Sélectionner et doser les ingrédients de pâtisserie
- Cuire des produits pâtisseries
- Entretien son poste de travail

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 2023 **Logisticien Ateliers Sans Frontières - BONNEUIL -94**
Travail en équipes de 4 personnes
Utilisation du transpalette manuel et logiciel Spidy (logiciel gestion d'entrepôt)
Tâches : assemblage, réassort, préparation de commandes, emballage
- 2008 **Chauffeur de camionnette**
Vente d'articles de cuir sur les marchés du Val de Marne
- 2005 **Agent technique de parc automobile- GEFECO- 94**
- 2004 **Préparateur véhicule neuf et occasion- PRO NET AUTO- 94**
- 2002 **Préparateur de commandes/ Chauffeur Livreur- RYEM BECKER- 94**

Stages : (1994-2001)

- Ouvrier manutention (Carrefour – CRETEIL)
- Aide comptable (Z. A. Production – PARIS et Agic– CRETEIL)
- Employé administratif (Mairie – CRETEIL)
- Aide comptable (Bey tour – PARIS)
- Employé administratif (La poste – CRETEIL)

FORMATIONS

- 2000 Niveau DEUG AES
- 1998 BAC PRO Comptabilité

CENTRES D'INTERETS

- Pâtisserie** (glaçages, cuire des pâtes)
- Compte Instagram** : @michel_has_