**Fanny Boucher**

2084 Limoges

Longueuil, Québec

J4G 1C6

Tél : (438) 308-8282

(438) 923-4217

**Objectif­­­­­­­­­­­­­­­­­­–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

**Préposée à l’entretien ménager**

Diplômée en hygiène et salubrité en milieu de soin, je cherche à grandir dans une entreprise, hôpitaux,tout autre emploi connexe pour vous rendre mes services.

**En cours de formation : Hygiène et Salubrité En Milieu De Soin**

Début : 31 Aout 2015 Fin : 22 Janvier 2016

**Formation–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

**2011** **Formation semi spécialisée au niveau de la boucherie, de la poissonnerie et de la cuisine**

Centre de formation de l’alimentation et du commerce (CFACQ)

Compétence et acquis techniques au niveau de la boucherie, de la poissonnerie et de la cuisine.

Développer des aptitudes liées au service à la clientèle.

Connaissances des réglementations liées à l’hygiène et la salubrité en milieu de travail.

**2011 Attestation en hygiène et salubrité**

Ministère de l’agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation

**2010 Diplôme d’études secondaires (équivalence)**

Centre de Formation Jean-Paul Lemay, Montréal

**Expériences de travail––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

**2016-2019 Entretien ménager Hôpital Shriners pour enfants**

Appliquer les bonnes méthodes de désinfection

Nettoyage des salles de bain,bureau,chambre des patients

Utilisation de l'auto laveuse

**2014-2015 fin Mars Aide-cuisinière Résidence Alexis-Nihon**

Préparation des plats maisons pour le lendemain;

Aider le chef dans ses fonctions;

Servir à la table chaude, Nettoyage;

Débarrasser les tables des résidents.

**2013-2014 Fin 10 Août Aide-cuisinière**

Fabrika (sandwicherie)

Préparer tous les sandwichs et salades;

Nettoyage;

Servir les clients.

**2012 Aide-cuisinière Résidence Les Tours Angrignons**

Couper les légumes pour la soupe;

Préparer les desserts;

Préparation des aliments pour le lendemain;

Servir a la table chaude;

Nettoyage, mise en place.

**2011 Aide-cuisinière (stage de 126 heure**

**Hôtel Chef, Montréal**

Couper des légumes;

Démoulage;

Nettoyage;

Mise en place.

**2009 Caissière La Belle Province, St-Michel, Montréal**

Accueillir les clients;

Prendre les commandes et les adresser au personnel de cuisine;

Nettoyer et garder l’environnement de travail propre;

S’assurer que les produits de consommation soient mis en valeur.

**2008 Caissière Couche tard, Ahuntsic, Montréal**

Accueillir les clients;

Remplir les présentoirs;

Responsable des machines à café;

Vente de produit et loteries;

Vérifier les dates de péremption des produits.

**2004 Aide-cuisinière Cafétéria P.E.Y.O (Organisation des jeunes de Parc-Extension)**

Respecter les règles d’hygiène et de salubrité;

Utiliser les outils de façon sécuritaire;

Apprêter les aliments.

**Aptitudes professionnelles–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

Dynamique, Ponctuelle, Autonome

**Activités et loisirs–––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––––**

Littérature Internet

**Des références vous seront fournies sur demande.**