Pauline Mercier

36 ans
Permis B

SAVOIR-ÊTRE

Curiosité / Persévérance / Réactivité / Rigueur / Ponctuelle / Organisée / Capacité d'adaptation / Sens du détail / Esprit d'équipe / Autonomie / Prise de recul.

Contact

70 avenue du 69 Régiment d'Infanterie
54 270 ESSEY-LES-NANCY

pauline.mercier54@gmail.com

07 67 72 68 37

Formation

C.A.P Boulangerie
CEPAL - Laxou
Janvier - juillet 2012

Niveau Licence Administration Economique et Social
UFR AES - Nancy
2005-2006

DEUG Administration Economique et Social
UFR AES - Nancy
2002-2005

Baccalauréat Economique et Social
Lycée Jacques Callot - Vandoeuvre-les-Nancy
1998

BAFA Brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur.
ECOLE MAURICE BARRES - Richardménil
2002

Langues

Anglais *notions*
Italien *notions*

Intérêts

L'art du vin
Voyages
La cuisine
Pratique du badminton
Randonnée
Lecture de roman policier

COMPÉTENCES

RELATIONNEL

Accueil physique et téléphonique.
Orienter et informer les clients.

GESTION

Port de charges lourdes.
Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Préparer l'epace d'animation et guider les participants.
Surveiller et repérer les difficultés d'un enfant.
Contrôler le flux client et son fond de caisse.
Contrôler les produits lors du passage en caisse.
Assurer l'entretien de son poste de travail.
Contrôle de l'état de conservation et de la conformité.
Prendre en compte les demandes et les remarques et faire remonter l'information.
Information sur les erreurs de prix.
Tri du linge par type, couleur et retirer les objets indésirables.
Contrôler et conditionner le linge.
Transport du linge sur différents postes de travail.

MANAGEMENT

Coordination des séances d'animation selon le déroulement de la journée.
Conception d'un programme d'animation.

TECHNIQUE

Fabrication et cuisson de différents produits.
Connaissances du matériel de boulangerie.
Procédure de l'ouverture et de la fermeture de la caisse.
Encaissement.
Proposer les services et avantages de l'entreprise.
Technique pédagogique.
Vente des produits alimentaires
Mise en rayon et suivi des stocks.
Maniplation des produits chimiques.
Gestes et postures de manutention.
Technique de comptage.
Identification des tâches.
Utilisation de machine industrielle.

LOGICIEL

Word et Excel.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

BOULANGÈRE
2012 - présent CORA *Essey-Les-Nancy*

APPRENTIE BOULANGÈRE
2012 Cathy et Mickaël *Essey-Les-Nancy*

HÔTESSE DE CAISSE
2005 - 2012 Auchan *Laxou*

EMPLOYÉE DE BLANCHISSERIE
2005 Institution J-B Thierry *Maxéville*

EMPLOYÉE DE BLANCHISSERIE
2004 Institution J-B Thierry *Maxéville*

MONITRICE
2003 Centre aéré et colonie de vacances «Les Francas» *Richardménil*

CONSEILLÈRE DE VENTE
2002 CORA *Houdemont*

AIDE MONITRICE
2001 Centre aéré et colonie de vacances «Les Francas» *Richardménil*

AIDE MONITRICE
2000 Centre aéré et colonie de vacances «Les Francas» *Richardménil*