Ferrand Tony
15, rue des Judelles - Pouancé
49420 OMBREE D'ANJOU
Tél : 09 79 10 21 66
Tél. : 06.48.67.49.73
guilliertony@orange.fr
Né le 27 janvier 2000
Permis B en cours de formation

AGENT DE PRODUCTION

FORMATION

2016 – 2018	**CAP « Agent Polyvalent de Restauration »**	Lycée Etienne Lenoir - Châteaubriant
	SST « Sauveteur Secouriste du Travail »	INRS
	PRAP « Prévention des Risques liés à l'Activité Physique »	

COMPETENCES

- **Préparer des plats simples (salades, assiettes de crudités, fromages…)**
- **Cuire des viandes, poissons et légumes,**
- **Préparer des sandwichs**
- **Disposer et mettre en valeur les produits sur lieu de vente**
- **Renseigner le client sur la composition des produits,**
- **Servir le client (à l'assiette, emballage à emporter, plateau,)**
- **Nettoyer le matériel et entretenir les locaux,**
- **Respecter les normes d'hygiène et sécurité (HACCP, conditionnement,)**
- **Faire la plonge.**

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Mars- Avril 2021	Ménage (Crédit Mutuel Pouancé)	« Sté Arènis « – Doué La Fontaine
Mars…2021	Formation PREPA-Rebond	« Envol » -Pouancé
Octobre 2019	Ramassage de volailles	« Intervolaille »-Villepot
Oct.Nov. 2018	**Agent de production**	« La Toque Angevine » - Segré
Mai 2018	**Agent de fabrication**	« Trioplast France » - Pouancé
	(Conduite extrudeuse : surveillance machine, emballage et palettisation)	
Janvier 2018	**Stagiaire aide de cuisine**	Collège Philippe Cousteau – Pouancé
	(Préparation des plats pour le self et dressage de la salle)	
Nov. 2017	**Stagiaire aide de cuisine**	Hôpital de Pouancé
Et Jan.2016	(Réception des denrées, contrôle des produits et préparation des plats)	
Juin 2017	**Stagiaire cuisinier**	Restaurant « La Porte Angevine » - Pouancé
	(Epluchage et découpe des légumes, préparation de buffets)	
Mars 2015	**Stagiaire employé libre-service**	« Super U » - Pouancé
	Rayon fruits et légumes : mise en rayon, trie, pesage et mise en sachet)	
Jan. 2015	**Stagiaire boulanger**	« Super U » - Pouancé
	(Décongélation, mise en sachet et en rayon, étiquetage)	