

**Noelie EDE ESSE**  
95390 Saint-Prix  
Téléphone **06.25.58.31.59**  
[elisedesse2000@yahoo.fr](mailto:elisedesse2000@yahoo.fr)

## AGENT DE PRODUCTION - RESTAURATION

Appliquer les règles de la méthode HACCP  
Elaborer des menus et des recettes en suivant les consignes  
Planifier, faire cuire tous types de plats  
Lecture de fiches techniques de cuisine  
Dresser les plats pour le service  
Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2022 / 2024 : Agent de restauration et d'entretien au service scolaire à l'école primaire Victor Hugo-Saint-Prix ( 95)

2017 / 2018 « Agent de restauration Hôpital Simone Vieil d'Ermont (95)

2016 : Agent de restauration collective « Score Restauration à Gennevilliers (92)

- Préparer des plats simples (salades, assiettes de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Procédures de conditionnement ; Respect de la chaîne du froid
- Réchauffer les plats avec des modes déterminés de chaque cuisson d'aliments
- Disposer des produits sur le lieu de service ; Dressage de plat

2018 / 2019 : « Agent d'entretien » Sté Breizh Efficace Nettoyage Cormeilles en Paris (95)  
Au sein des collectivités territoriales

- Entretien des locaux, Procédures de nettoyage et de désinfection
- Produits de nettoyage ; Nettoyer du matériel ou un équipement
- Règles d'hygiène, de sécurité et de propreté
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Réchauffer les plats ; Modes de cuisson des aliments
- Disposer des produits sur le lieu de service ; Dressage de plats

### AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2013 /2015« Assistante de vie aux familles » Chez des particuliers (95)

Entretien du logement et le linge d'un particulier

- Accompagner la personne dans les actes essentiels du quotidien
- Relayer les parents dans la prise en charge des enfants à leur domicile

### FORMATIONS

2020 / 2021 : formation CQP animatrice périscolaire (IFAC)

53 rue du RPC Gilbert 92600 Asnières sur Seine

2020 Dispositif « Prépa compétences » AFPA Centre de Saint Ouen L'aumône (95)

Accompagnement à l'élaboration et sécurisation du projet de formation

2019 Formation HACCP – hazard Analysis and Critical Control Point

Identifier les risques biologiques, chimiques, physiques  
Déterminer les valeurs-seuils ou limites critiques à ne pas dépasser  
Définir les mesures préventives à mettre en action pour maîtriser tout risque  
Mener des actions correctives en cas de perte de la maîtrise du CCP

2016 Formation « d'Agent de restauration Collective » Centre AFPA (93)

Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »  
Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)  
Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service  
Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

### CENTRES D INTERETS

*J'aime cuisiner et préparer des plats typiques, découvrir de nouvelles recettes et mélanger les saveurs.  
J'aime me rendre utile aux autres, rendre services, pouvoir aider au quotidien, aide aux devoirs, garder les enfants, aide aux courses et aux déplacements, aide aux démarches administratives.  
Divertissement : Musique, dance et longue marche.*