

Nadeige Richer

Nadeige Richer

2529 rue bonin, appartement 8
Sherbrooke, Québec, J1K1C5

(819) 674 9296
nadricher14@gmail.com

Profil professionnel

Compétences

Entretien du plan de travail
Application du protocole sanitaire
Préparation des aliments
Sens des responsabilités
Gestion administrative
Aptitude à la communication
Facilité d'apprentissage
Dévoué
Ponctuelle

Langue

Français

Je suis actuellement en congé de maternité. Au niveau professionnel, je suis éducatrice en petite enfance depuis deux ans dans un environnement présentant dynamique et travail d'équipe.

Expérience

- **L'univers enchanté/ Éducatrice en garderie**

Octobre 2021 à Aujourd'hui

- Accompagnement des enfants dans leur apprentissage quotidien
- Aide aux enfants qui rencontrent des difficultés particulières
- Création d'ateliers pour favoriser les capacités de langage
- Exercices de psychomotricité
- Donne un compte rendu de la journée écrit sur le journal de bord tout en favorisant les accomplissements de chacun et chacune

- **Cantine Mimi/ Aide cuisinière**

Juin 2021 à septembre 2021

- Tenue d'espaces de travail propres et nets afin d'optimiser la sécurité et la productivité.
- Mise à profit des périodes calmes pour préparer les ingrédients et pour réapprovisionner les stocks afin que la cuisine soit prête pour le prochain coup de feu
- Aide aux chefs pour la préparation et le dressage des plats en accordant une grande attention aux détails et à la présentation.
- Contribution à la satisfaction des clients en préparant les plats dans le plus pur respect des recettes et en les modifiant pour tenir compte des demandes particulières.

- **Kuto comptoir à tartare / Cuisinière, gérante de cuisine**

Août 2020 à juin 2021

-Préparation de repas frais maison et frais grâce à des recettes authentiques et populaires faisant revenir sans cesse les clients au restaurant

-Évaluation des niveaux d'inventaire toutes les semaines et commandes passées pour le réapprovisionnement avant épuisement des stocks.

-Entretien des postes de travail sain et propre

-Effectuer la fermeture

-Faire les horaires, afin d'avoir les employés nécessaire pour envoyer les plats en un temps record, mais tout en temps respectant le ratio

Formation

- **RCR**

Octobre 2021

- **Étude professionnelle en cuisine / Centre 24juin**

Août 2020 à mars 2021, Sherbrooke, Qc

- **Secondaire 5/ École secondaire Leber**

Août 2015 à juin 2020, Sherbrooke, Qc

