

INJAKANASY JEANCLAUDE



CONTACT

@ jeaninjakanasy2468@gmail.com

0342863496

Mangarivotra Nord, p/elle: 11/11,
Lot: 229

INFORMATIONS PERSONNELLES

Date De Naissance : 08/02/1999

Nationalité : Malagasy

Language : Français: parler, écrit
Anglais: notion
Malagasy: langue maternelle

COMPÉTENCES

word

Excel

Internet

OBJECTIF

Je cherche un poste à responsabilités proposant une mission commise de cuisine. Je suis dynamique, organisée, à l'écoute des autres, possédant l'esprit d'équipe. J'aime apprendre et me dépasser chaque jour, relever des défis ne me fait pas peur.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

-
Opérateur économique (2021-jusqu'à aujourd'hui)

- Chercher des collecteurs avant

- Avoir beaucoup plus d'argent pour acheter des produits agricoles comme des jirofles, cannelles, vanille, etc...

- Utiliser les sacs de 200kg pour faciliter le pesage et le transport

- Employer des gens pour transporter les produits agricoles au bureau

- Livrer au collecteur les produits agricoles qu'on a obtenus

Association Mampiray

-
Agent de recensement [(Février - Mars) 2021]

- Effectuer le recensement de la population.

- Déposer les questionnaires, prendre les photos pour les récupérer.

- Informer les habitants qu'ils ont la possibilité de se faire recenser directement.

- Tenir à jour un carnet de carnet.

- Rendre compte régulièrement de l'avancement et faire état des situations auprès du Coordonnateur.

- Resituer en fin de collecte l'ensemble des documents.

Commune Rurale ambanjan'i sahalava

-
Régisseur communale (2020-2021)

- Rester au bureau communal.

- Garder le bureau communal pendant la saison des produits agricoles (comme de jirofle, de vanille, des essences, etc...).

- Vérifier les véhicules sortant de la commune

- Taxe des impôts communale

- Donner des quittances à chaque collecteur qui passe sur le bureau communal.

- Virer des versements une fois par semaine au Bureau communal

Océan d'Or

-

Commis de cuisine (2017-2019)

- Participer au contrôle et au stockage des marchandises lors de la livraison
- Ressembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats
- Respecter les fiches techniques dans la bonne exécution des présentations culinaires
- Participer à l'envoi des plats dans le délai souhaité par le client
- Veiller à l'entretien de cuisine et du matériel
- Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité

La terrasse

-

Aide cuisine(2016-2017)

- Éplucher les légumes, préparer la viande(tranchage, dosage...), évaluer la quantité de produit de base approvisionner des denrées en chambre froide ou en réserve...
- Participer à la confection des plats et des desserts.
- Surveiller la cuisson des plats.
- Vérifier les préparations en terme de goûts et de qualités.
- Dresser les assiettes en veillant à l'équité du contenu et distribuer les plats

ÉDUCATION

Cour La nouvelle formule (2018-2019)

BACCALAURÉAT