

Michel **POLYVALENCE**

* Pratique régulière du football.
* Passionné de musique et de guitare.
* Cuisine et découverte de nouvelles recettes.

**Hobbies**

**Formation**

* Hautement adaptable et flexible.
* Attitude positive et orientée vers le service.
* Capable de gérer efficacement le stress et de travailler dans un environnement au rythme rapide.

**Qualités**

**Contact**

**Agent Polyvalent Expérimenté avec 15 ans de Service Diversifié**

**A propos de moi**

Agent polyvalent dévoué avec une expérience variée de 15 ans dans plusieurs secteurs. Expert en adaptabilité, avec une solide compétence en résolution de problèmes et un engagement profond envers l'efficacité et la satisfaction du client. Capable de jongler avec plusieurs tâches en même temps tout en maintenant un haut niveau de professionnalisme et d'attention aux détails.

**Expériences Professionnelles**

+336 01 02 03 04

votre.nom.prenom@gnail.com

Marseille, France

linkedin.com/votre-profil

**Agent Polyvalent, Supermarché De La Ville, Ville, France (2008 - 2013)**

* Au sein de cette grande surface, j'ai pu développer des compétences diverses et variées, notamment dans l'accueil client, la gestion de stock, l'entretien des espaces de vente, et le réassortiment des produits. Mes responsabilités comprenaient :
* Gérer le service client, ce qui incluait répondre aux questions des clients, les diriger vers les produits souhaités et résoudre les éventuels problèmes.
* Traiter les livraisons et maintenir la gestion des stocks, en veillant à ce que tous les articles soient correctement stockés et facilement accessibles.
* Assurer la propreté et l'ordre des rayons en nettoyant régulièrement et en réorganisant les produits pour un aspect visuel attrayant.

**Agent Polyvalent, Restaurant La Bonne Table, Ville, France (2013 - 2018)**

* Durant ces cinq années, j'ai travaillé dans un restaurant réputé de ma ville, en tant qu'agent polyvalent. Cette expérience m'a permis de développer mes compétences en restauration, en service à la clientèle, et en gestion de tâches multiples. Mes responsabilités étaient :
* Assurer le service en salle, la prise de commandes et le service des plats.
* Effectuer des tâches de cuisine de base, telles que la préparation des ingrédients et la cuisson des plats simples.
* Veiller à la propreté du restaurant, y compris la salle à manger, la cuisine, et les zones de préparation des aliments.
* Participer à la gestion des stocks et des commandes de produits alimentaires.
* **Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Agent Polyvalent de Restauration**, Lycée Professionnel Paul Valéry, Paris, 2003.

**Compétences**

* Service à la clientèle exceptionnel.
* Gestion de caisse et de stock.
* Fortes compétences en communication verbale et écrite.