

NOELLE BESLON

AGENT ENTRETIEN

Motivée et disponible immédiatement



EXPÉRIENCES

CONTACT

Adresse

N 4 LES COMBES
N 4 LES COMBES
87310 ST AUVENT

Mail

noelle.beslon@gmail.com

Téléphones

0671610905

PERMIS

B - Véhicule léger

- 07/2021 - 08/2021** **Agent de production multiposte**
APAJH 87
Blanchisserie
- 03/2019 - 04/2019** **Adjoint technique territorial contractuel**
Lycée Edouard Vaillant
Agent d'entretien polyvalent
- 03/2019 - 04/2019** **Adjoint technique et Agent d'entretien**
Lycée Edouard Vaillant
- 09/2018 - 12/2018** **Adjoint technique territorial contractuel**
Lycée Paul Eluard
Agent d'entretien polyvalent
- 09/2017 - 03/2018** **Adjoint technique**
Ecole primaire de Gorre
Entretien des locaux
- 10/2016 - 10/2016** **Agent de services hospitaliers**
Centre hospitalier de Saint Junien
Remplacement services Maternité: nettoyage des salles de soins, des chambres, des bureaux et des salles de consultations
- 02/2013 - 02/2015** **Agent de services hospitaliers**
Ehpad bellevue de glane, Saint Junien
-Nettoyage des chambres, des sanitaires... -Aide a la personne: change des résidents -Services des repas -Vaisselle
- 06/2012 - 06/2013** **Agent de conditionnement et de finition**
Asfel, Saint junien
Aide a la fabrication de carnet, agenda (mesures, découpes...)
- 01/2012 - 12/2012** **Agent de services hospitaliers**
Résidences les pins, Résidence dins lou pérou, Ehpad bellevue
Activités diverses et inhérentes aux fonctions de l'agent des services hospitaliers(services des repas, nettoyage...)
Différentes périodes de stages réalisées dans 3 établissements.
- 10/2011 - 10/2011** **Agent de blanchisserie (Stagiaire)**
Centre hospitalier de Saint Junien
Stage de découvertes (2 semaines) du métier d'agent de blanchisserie, au Centre Hospitalier de Saint - Junien

06/1988 - **Mère au foyer**
06/2011

FORMATIONS

2021 **Handi'Namique saint-junien**

2019 **APSAH Aix sur vienne**

1983 **3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP -
Brevet des Collèges**

COMPÉTENCES

Apporter les plats et desservir
(Avancé)

Cuire ou réchauffer des aliments et
réaliser l'assemblage (Avancé)

Définir des besoins en
approvisionnement (Avancé)

Education des enfants (Avancé)

Effectuer l'entretien des locaux
(Avancé)

Effectuer la préparation de plats
simples (Avancé)

Entretenir des locaux (Avancé)

Établir une commande (Avancé)

Gestes d'urgence et de secours
(Avancé)

Installation et nettoyage des tables
(Avancé)

Nettoyer, désinfecter et ranger la
chambre et l'installation sanitaire
(Avancé)

Règles d'hygiène et d'asepsie
(Avancé)

Règles d'hygiène et sécurités
(Avancé)

Suivre l'état des stocks (Avancé)

Techniques de bio-nettoyage
(Avancé)

Utilisation de matériel de nettoyage
(Avancé)