

SEMMOUDI Samy

INFOS / CONTACT

TEL : 06 99 96 08 49

COURRIEL :

samysemmoudi@gmail.com

ADRESSE : 3Bis Avenue
Georges Clemenceau à
Noisy le Sec (93130)

FORMATION

2018 – BAC PRO Maintenance des équipements industriels

Lycée professionnel Theodor Monod à
Noisy Le Sec (93)

2020 – FORMATION Taxi à 2PJ à Paris (75)

COMPETENCES

Respect des règles d'hygiène



Organisation du temps de travail



Adaptabilité aux exigences client



Polyvalence



QUALITES

- Sens du contact et à l'écoute des demandes des clients
- Ponctualité, assiduité et discrétion
- Autonomie et sens des priorités
- Minutieux, patient et efficace
- Bonne humeur et amabilité
- Bonne résistance physique à l'effort
- Flexibilité (au niveau des horaires)

A PROPOS DE MOI

Autonome et enthousiaste, mes premières expériences à l'étranger m'ont permis de renforcer mes acquis et d'appréhender les différents environnements de travail. En quête de nouvelles compétences, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme. Grace à mes premières expériences à l'étranger, je maîtrise dorénavant la langue anglaise à un bon niveau.

EXPERIENCES

GLOBE EXPRESS à PARIS 75 / COURSIER VEHICULES 2 ROUES

- Réalisation de tournées de livraison pour remettre des prélèvements sanguins.
- Nettoyages des véhicules chaque fois que nécessaire afin de maintenir le parc de véhicules constamment dans un état de propreté irréprochable.
- Application des règles sanitaires liées à la pandémie à la Covid-19
- Répondre au mieux à la demande des clients en fonction de leur besoin

STUART à PARIS 75 / LIVREUR DE MARCHANDISES A DOMICILE

- Dépôt de la marchandise récupérée en cas de non-présentation à l'entreprise ou au centre de dépôt, en fournissant l'ensemble des documents et preuves nécessaires.
- Préparation de l'itinéraire à adopter pour se rendre au lieu de la livraison en tenant compte du trafic et des éventuels travaux routiers.
- Travail en horaire décalé.

BIG EASY à LONDRES / SERVEUR EN RESTAURATION

- Prise de commande
- Réaliser des courses alimentaires
- Ouverture/fermeture de l'établissement.
- Planning des serveurs/livreurs.
- Inventaire des aliments.

