Maud GERMAIN

40 Route de Cholet 49610 Mûrs-Erigné

6 06 20 66 94 78

Email: maud_germain@yahoo.fr

Permis B

Assistante De Vie aux Familles Services à la personne

Expériences professionnelles

Décembre 2017 - Mai 2019

- Garde d'enfants, aide aux personnes

Août à Septembre 2017 - Assistante de vie aux Familles Vie A Domicile (Angers)

- Assistante De Vie aux Familles Vie A Domicile (Angers)
- Conseiller et accompagner la personne dans ses activités et gestes de la vie quotidienne
- Réaliser les courses, la préparation des repas, les formalités administratives
- Réaliser des soins d'hygiène corporelle, de confort et de prévention, effectuer les transferts
- Procurer à la personne des éléments de confort, de réconfort et vérifier les éléments de sécurité, d'assistance médicale
- Suivre l'état de santé de la personne, relever les modifications et informer les interlocuteurs concernés (famille, médecin...)

Septembre à Décembre 2016 - Juin 2017

- Garde d'enfants, aide aux personnes
- -°Formation Assistante De Vie aux Familles, MFR La Saillerie Angers
- Stages en coordination avec l'ASSADOM auprès des bénéficiaires

Juillet-Août-Septembre 2015 2016

-°Serveuse en extras, mariages de 250 à 450 personnes (Traiteur Mets & Secrets, Denée)

Mars-Avril-Mai-Juin 2015

- Promoteur de vente, merchandiseur, assistant linéaire (Hyper U)
- Animatrice commerciale (Hyper U)

Nov. Déc. 2014

- Agent polyvalent de restauration (KFC Angers)

Depuis 2004

- Restauration scolaire : Services des repas de 150 enfants
- Restauration collective : Services des repas de 80 résidents (maison de retraite, EPHAD) 2013
- Restauration traditionnelle, banquets, traiteurs

Compétences professionnelles

Services à la personne :

- Garde d'enfants, aide aux personnes âgées (et/ou en situation de maladie, handicap) courses, préparation des repas, aide aux démarches administratives (informatique si besoin), accompagnement aux rendez-vous, entretien du logement et du linge

Restauration:

- Plan de salle, mise en place, accueil, réception, prise de commandes
- Préparation des corbeilles de pain, des carafes (eau, vin)
- Service au Pass à l'assiette, service plateau en salle, service au chariot, plonge
- Gestion des stocks de la tisanerie (café, thé, gâteaux, confitures, jus de fruits, vins...)
- Gestion des réserves et chambres froides (conserves, produits secs et frais)
- Gestion de caisse dans un commerce et réapprovisionnement des stocks