



***** *****

Mariée

*****@*****.**

13ème Arrondissement (75013)

*****@*****.**

Mon Parcours, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2003 / aujourd'hui** **Gerante de magasin**
Nicolas
*Gérer un magasin du début à la fin de la journée.
Entretien des locaux, mise en place et mise en avant des produits.
Commande et réception des commandes.
Accueil, conseils et encaissement du client.*
- avr. 2002 / nov. 2002** **Assistant Maître d'Hotel**
Villa Belrose à Gassin (Var)
*Seconder le maître d'hôtel d'un établissement étoilé et Relais & Château.
Gérer le planning et l'organisation d'une équipe de Chef de rang, Commis, Sommelier,
Night, Hôtesse, Piscine, Room-Service.
Veiller à la bonne mise en place du restaurant, de la piscine et de la bonne
communication avec les autres services (cuisine, réception, conciergerie).
Accueillir et installer les clients, prise de commandes, bon déroulement du service,
encaissement.
Gérer les évènements particulier (mariage, privatisation...) et veiller aux normes de
propretés et sécurités.*
- nov. 2000 / nov. 2001** **Chef de Rang**
Hilton Londres
*Découvrir le travail au sein d'un gros groupe Hôtelier.
Gérer les tables affectées et notre commis au bon déroulement du service.
S'occuper de la mise en place, du nettoyage, du service, prise des commandes.
Veiller au respect des "standarts" Hilton*
- mars 2000 / nov. 2000** **Chef de Rang**
Michel Bras - Laguiole
*Dans un établissement saisonnier 3 étoiles Michelin, au service d'une clientèle
exigeante.
Mise en place du restaurant, nettoyage, accueil du client, bon déroulement du service.*
- avr. 1999 / déc. 1999** **Chef de Rang**
Disneyland Hôtel - Marne la Vallée
*Gérer un carré d'environ 30 personnes, une clientèle familiale et internationale.
Veillez au bon déroulement du service avec une clientèle exigeante mais pressée de
retourner s'amuser.*
- mars 1998 / mars 1999** **Chef de Rang**
Restaurant Number one-Balmoral Hôtel - Edinburgh
*Première expérience à l'étranger.
Mise en place et service dans un restaurant gastronomique.*
- févr. 1996 / janv. 1998** **Chef de Rang - Assistant sommelier**
Michel Guérard- Eugénie les Bains
*En deux ans découverte de plusieurs étapes d'un établissement de très haut niveau, 3
étoiles Michelin
Commandes, préparations et services des apéritifs à l'arrivée des clients, puis service
du vins pendant le service et préparation et service du café et digestif en fin de repas.
Puis mise en place du restaurant, service, accueil des clients.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juil. 1994 **Hotellerie et Restauration** - BEP
Lycée Hotelier de Toulouse

sept. 1992 / juil. 1994 **Hotellerie Restauration** - CAP
Lycée Hôtelier de toulouse

COMPETENCES

Etre à l'écoute des clients et de leurs demandes.
Former et diriger et gérer.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

CENTRES D'INTERETS

Voyage, Piscine, Lecture, Cuisine