



** ***** ** ** *****

Le Pradet (83220)

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

ASSISTANTE RESTAURANT MANAGER, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2021 / aujourd'hui** **Responsable offre de service restauration**
Ministère des armées
Encadrer la mise en place des salles à manger et des espaces de distribution.
- Effectuer et mettre en place l'offre de service dans le restaurant.
- Superviser le service pour garantir aux convives une prestation de qualité.
- Veiller à respecter et à faire respecter les règles d'hygiène ad hoc permettant de prévenir les risques sanitaires.
- Contrôler les prestations de la société de plonge.
- Participer à l'élaboration des menus en respectant la politique d'alimentation interarmées, la loi egalim et les prix de revient.
- Participer au contrôle et à la validation de la comptabilité des marchandises (gestion des stocks).
- nov. 2020 / févr. 2021** **ASSISTANTE RESTAURANT MANAGER**
L'ARBOISIE 4* (MEGEVE, FRANCE)
Gestion du personnel - Mise en place des cartes des restaurants
Organisation Room-service - Intégration logiciel Breeze
- juil. 2019 / déc. 2019** **COORDINATRICE DE PROJET**
FAUCHON HOSPITALITY (PARIS, FRANCE)
Coordination avec les partenaires internationaux sur les projets de développement
Recherche et investigation de marché - Gestion de projets marketing
- avr. 2017 / oct. 2017** **ASSISTANTE RESTAURANT MANAGER**
LE TAHA'A ISLAND RESORT & SPA RELAIS & CHATEAUX 5* (POLYNESIE FRANCAISE)
Veiller au bon fonctionnement des restaurants de l'hôtel - Accueil des clients / Prise de commandes
Participer à la mise en place des cartes des restaurants - Promotion et communication des restaurants
Gestion du planning de présence
- avr. 2016 / août 2016** **GOVERNANTE**
HYATT PALAIS DE LA MEDITERRANÉE 5* (NICE, FRANCE)
Participer au controle des chambres - Participer à la supervision des femmes de chambres
Assurer la relation avec la réception - Répondre aux demandes d'informations des clients
Participer à la gestion des stocks de linge et de produit d'accueil
- avr. 2015 / août 2015** **COMMIS**
HAMEAU ALBERT 1ER RELAIS & CHATEAUX 5* (CHAMONIX, FRANCE)
- janv. 2015 / avr. 2015** **MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**
INSTITUT PAUL BOCUSE (LYON, FRANCE)
Mise en situation professionnelle dans différents établissements de l'Institut Paul BOCUSE
« Les Saisons » Restaurant Gastronomique
« F&B » Restaurant de type Brasserie
« Square Flaveur » Restaurant Concept « L'Institut BELLECOUR »
*Restaurant « Le Royal LYON, M Gallery » Hôtel 5**

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2018 / juin 2020** **MSc in International Hospitality Management** - BAC+4
EM LYON BUSINESS SCHOOL & INSTITUT PAUL BOCUSE
(LYON/PARIS/SHANGHAI)
- / juin 2018** **Spécialisation "The Hospitality Entrepreneur"**
INSTITUT PAUL BOCUSE (LYON, FRANCE)
- sept. 2015 / juin 2017** **Bachelor Management International de l'Hôtellerie et de la Restauration** -
BAC+3
- janv. 2014 / mai 2014** **Cours d'anglais & italien; Cours d'anglais**
INTRAX (SAN FRANCISCO, USA)

COMPETENCES

Microsoft Office, Micros, Material Control, IDPMS, Breeze

COMPETENCES LINGUISTIQUES

| | |
|-----------------|----------|
| Anglais | Bilingue |
| Italien | Courant |
| Français | Bilingue |