



**** * * * * *

16/12/1998 (25 ans)

** * * * * * * * * *

Nice (06000)

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

Commis de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / déc. 2020

Commis de cuisine

Hotel Sofitel Impérial

Soutien aux efforts d'assurance qualité de l'hôtel, contribuant au maintien de normes de service élevées et de la satisfaction des clients.

Commis de cuisine

janv. 2018 / janv. 2019

Groupe Bocuse France

Acquisition d'une expérience pratique en cuisine et d'une solide éthique de travail dans un environnement culinaire de renom.

Ressources humaines

Hotel Constance Prince Maurice / 2018

Aide dans les activités de ressources humaines, acquérant des compétences précieuses liées à la gestion des talents dans l'industrie de l'hôtellerie.

janv. 2018 /

Serveur

Paul Boulangerie

Acquisition d'expérience en service à la clientèle et développement de solides compétences en communication.

Opérations

janv. 2017 / janv. 2018

Sugar Beach Resorts

En évoluant au sein de Sugar Beach Resorts, j'ai couvert divers départements, de la réception à la cuisine, en passant par le service alimentaire et les services d'entretien. Cela a renforcé mes compétences en service client, coordination d'opérations et travail d'équipe.

Admin

janv. 2017 /

Mauritius Union insurance Group

Acquisition de compétences administratives dans un environnement d'entreprise.

janv. 2016 / janv. 2017

Télévendeur

Eurocrm

Participation à des ventes par téléphone, développement de solides compétences en communication et en vente

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023

MSc Marketing & brand management - BAC+4

Kedge business school

/ juin 2020

Bachelor en gestion hôtellerie - BAC+3

Vatel école d'hôtellerie et gestion; St Mary's college

COMPETENCES

Analyse de Données, Développement Web, Google Analytics, Excel, Montage Vidéo, moteurs de recherche, Suite Microsoft Office, Agile

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Français	Bilingue
Chinois	Courant

CENTRES D'INTERETS

Photographie, Natation, Karaté, Surf, Skateboard, Nouvelles, Arts Culinaires