



***** *****

Permis B

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

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

RESPONSABLE DE VENTE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2023 / janv. 2024 RESPONSABLE DE VENTE**
LAB
Mise en rayon, gestion des stocks. vente des produits , conseils, techniques de ventes, encaissements, fidélisation , accueil des clients , résort produits, réalisation comptes de fin de journées, clôtures caisses, saisies de chisffres d'affaires.
- juin 2019 / sept. 2022 EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION , MANAGER SALLE.**
STJEAN
Dressage des tables , mise en place de la terrasse , accueil des clients ,conseil des clients, présentation de la carte, prise de commande. Realisation et service des boissons chaudes, froides , au bar et à table, service des plats, entretien de la salle du restaurant entretien du matériel Plonge, de verres, couverts, mise en place de la la salle de restaurant. Encaissement des ventes. Fidélisation des clients. gestion de l'équipe en salle , attribution des tâches , organisation du service, vérification du travail effectué, pédagogie formation des membres de l'équipe. transmission des commandes à emporter et préparation des envois.
- juin 2019 / sept. 2021 RÉCEPTIONNISTE SERVEUR, RESPONSABLE DE SALLE.**
HÔTEL RESTAURANT LATOUR
Accueil, réception des réservations de l'hôtel, prise des commandes des clients, service des plats, réalisation et service des boissons chaudes et cockstails ,débarassage des tables, encaissement, entretien et rangement de la salle de restaurant, fidélisation des clients, mise en place petits déjeuners, mise en place.
- mai 2018 / mai 2019 SERVEUR EN RESTAURATION ITALIENNE**
LEMAS
conseil, prise des commandes et service des plats, débarassage des tables, encaissement, traitement des commandes à emporter, entretien et rangement de la salle de restaurant, fidélisation des clients.
- avr. 2018 / avr. 2018 SERVEUR EN RESTAURATION**
MCDONALD
Service des commandes, débarassage des tables, encaissements, traitement des commandes à emporter, entretien et rangement de la salle de restaurant, réalisation des boissons chaudes et froides, fidélisation des clients.
- juin 2017 / août 2017 PRÉPARATEUR EN BOULANGERIE**
FLD
Préparation des snacks, sandiwichs , salades, cuisson des viennoiseries, préparation des produits du lendemain, gestion des stocks et commande des ingrédients.

Vendre ou louer des produits FORMATIONS ou des services

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2017

BAC SCIENCES TECHNOLOGIQUES DU Langues et cultures **MANAGEMENT**
ET DE LA GESTION - Bac (général, étrangères technique ou
professionnel) ou équivalent Sp - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Courant
Allemand	Courant
Français	Courant
Roumain	Courant