



***** **

Permis B

* **

Colmar (68000)

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

Réceptionniste, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /

Réceptionniste

Hotel Ibis Budget Sélestat

* Accueil physique et téléphonique des clients.

* Saisie des réservations, enregistrement des arrivées et départs, courriers et mails, gestion du

planning des chambres, encaissements et facturation.

* Mise en place de PMS (HACCP).

* Charger des tâches techniques de l'hotel.

* Charger de petit déjeuner.

* Formation à l'assurance et à la sécurité alimentaire en restauration commerciale (14 heures).

sept. 2021 / avr. 2022

Réceptionniste de nuit

Collection hôtelière DIANA

- Avril 2022 * Accueil clients, saisie des réservations, Mise en place du buffet et salle petit déjeuner

* Assurer la sécurité des biens et des personnes

* Gestion des mails et du téléphone, encodage des clés.

janv. 2021 / août 2021

Stagiaire responsable qualité

SCEA la caille des Vosges, France

- Aout 2021 * Assure le controle qualité, la gestion du personnel, les commandes d'aliment et tous les

intrants, la mise en place de l'IFS, audits internes.

janv. 2020 / janv. 2021

FMA de Colmar

nov. 2019 / août 2021

Équipier polyvalent

McDonald Horbourg Wihr et Saint dié, France

- Aout 2021 * Approvisionnement de la cuisine (FIFO), préparation de commandes clients, application des

procédure d'hygiène stricte (HACCP)

* Pratique et respect de la technique marche en avant dans le temps et l'espace

sept. 2019 / sept. 2021

Master

Université de haute Alsace. Faculté de marketing et d'agrosociences Colmar, France

Septembre 2019 - Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de

Septembre 2021 l'environnement. Parcours sciences alimentaires et qualité

Université de haute Alsace. Faculté de marketing et d'agrosociences Colmar, France

Formation professionnelle vise à acquérir des connaissances pluridisciplinaires sur les procédés de

transformation et sur la maîtrise et le management de la qualité des produits transformés en

intégrant les contraintes environnementales et le développement durable, ainsi cette formation

permet de développer des compétences en amélioration continue des itinéraires de production ou

des procédés de transformation .

janv. 2018 /

Stage

Agriculture et Finance Consultants (AFC)

(3 mois) * Montage de projet et création d'entreprise

* Analyse de marché, montage de plan d'affaire

* Les énergies renouvelables

juil. 2017 /

Coresponsable / Ferme avicole

(2 ans) * Contrôle qualité des matières premières

* Gestion et suivi de stock

* Formulation adaptée aux besoins (âge, état de santé...) à l'aide de logiciel WUFFDA

/

Enquêteur

QUALIFICATIONSUniversité de Tizi Ouzou

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / sept. 2021 **master** - BAC+5

COMPETENCES

Gantt, AMDEC, Access, Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Aïkido, tir à l'arc (2ans)