



Nationalité FRANÇAISE
Permis B

Paris 11 Popincourt (75011)

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

Manager en restauration, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Manager en restauration

IT TRATTORIA

Maintien d'un bon climat de travail et veille à la cohésion des équipes, animation de briefs réguliers pour motiver et fédérer les employés, gestion des conflits.

Veille à la traçabilité de l'activité en cuisine et au respect des normes HACCP, renseignement des différents registres, enregistrement des relevés de température. Inspection de la cuisine : vérification des DLC des produits alimentaires et des préparations, gestion des inventaires, maintenance des équipements, propreté des locaux.

Supervision du service en salle et gestion des flux, veille à la qualité d'accueil et de prise

en charge des clients, coordination avec le personnel de cuisine.

Établissement de rapports d'activité auprès du gérant du restaurant (nombre de couverts, CA journalier), renseignement des tableaux de suivi, point sur la gestion du personnel.

Gestion des approvisionnements, établissement des commandes avec les fournisseurs partenaires et suivi des commandes.

Formation des nouvelles recrues (méthodes de travail, approche commerciale), mise en

place de la procédure d'intégration, accompagnement de la prise de poste.

Ouverture du restaurant, vérification de la mise en place et de la propreté des espaces de réception, mise à jour du menu, remise en ordre et nettoyage à la fermeture.

Suivi quotidien des stocks (produits frais, boissons, matériel ...), gestion des commandes

de marchandises auprès des centrales d'achats et des fournisseurs, contrôle des livraisons.

Supervision de l'activité de la salle de restaurant, veille à la qualité de l'accueil et de prise

en charge des clients, suivi du chiffre d'affaires.

Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification

de la traçabilité des produits.

Inspection des locaux et vérification des équipements (réfrigérateurs, appareils de

cuisson, installations de sécurité ...), gestion des relations avec les prestataires de maintenance.

Organisation de l'activité du personnel de cuisine (chef de cuisine, cuisiniers, plongeurs,

commis...), gestion des plannings en tenant compte de la charge de travail et des contraintes du restaurant.

sept. 2019 / nov. 2020

Manager en restauration rapide

IT TRATTORIA

Développement de plans d'actions respectant la stratégie commerciale de l'entreprise afin d'atteindre ou de surpasser le chiffre d'affaires mensuel.

Opérations d'ouverture et de fermeture du restaurant effectuées en respectant les normes de sécurité de l'entreprise.

Gestion administrative du personnel effectuée en créant des plannings, en supervisant le

pointage etc....

Réception et vérification des commandes puis entreposage des produits dans le respect

de la réglementation en vigueur sur l'hygiène et la sécurité.

Supervision de toutes les phases de la livraison des plats, de la prise de commande au paiement, en passant par le service, afin de m'assurer de la qualité du travail des employés et du respect des délais.
 Supervision d'une équipe de 6/7 employés et rôle de formateur et d'animateur pour les encadrer et les motiver à avoir de bonnes performances afin de valoriser l'image de l'entreprise auprès des clients.
 Collecte de déchets, essuyage des liquides renversés et retrait des plateaux pour maintenir la fraîcheur et la propreté de l'espace client.
 Vérification du matériel de la salle à manger, y compris le linge de table et les couverts emballés, et réapprovisionnement des stocks en faible quantité.
 Maintien de normes élevées de service à la clientèle pendant les heures de haute fréquentation et les opérations au rythme rapide.
 Communication avec le client pour fournir des détails sur les articles du menu et l'aider à prendre une décision.
 Maintien des quantités adéquates de condiments et de l'approvisionnement des stations de boissons afin que tout soit toujours prêt pour le nombre de clients attendus.
 Gestion des livraisons client et participation à la réalisation des commandes pour fournir une satisfaction maximale.
 Interaction avec les clients pendant la prise de commandes et mise en avant d'une image positive de l'entreprise grâce à un excellent service client.
 Toutes les tâches quotidiennes réalisées et assistance portée aux autres membres de l'équipe si nécessaire.

juil. 2018 / août 2019

Employé polyvalent

IT TRATTORIA

Réception des livraisons de marchandises, contrôle de conformité avec le bon de commande, déchargement et stockage des produits.
 Encaissement des règlements clients (carte bancaire, espèces, chèque), utilisation du terminal de paiement portatif, comptage du fonds de caisse en fin de service.
 Traitement des commandes à emporter, service des boissons et des préparations aux clients (sandwichs, pâtisseries ...), encaissement des règlements.
 Atteinte des objectifs de vente fixés à 100 % en moyenne, application des méthodes internes (discours commercial, gestion des relations clients).
 Préparation des commandes clients (50 en moyenne par jour), contrôle de l'état des produits et des emballages, mise en carton et étiquetage.
 Nettoyage et désinfection des équipements de cuisine, des espaces de service et de restauration.
 Préparation des aliments : lavage et épluchage des fruits et légumes, découpe au calibre demandé, pré cuisson des ingrédients.
 Préparation des commandes pour la livraison, préparation des produits et mise en sachet, vérification avant la remise au livreur.

Capacité à fidéliser la clientèle grâce à une qualité d'accueil et de service optimale, remontée des remarques clients au responsable.
 Préparation des produits selon les fiches techniques (burger, panini, friture...), gestion des cuissons, veille à la qualité des aliments.
 Plonge et remise en état des locaux.
 Accueil des clients, réponse aux demandes de renseignements sur les produits, les menus et les tarifs, prise des commandes.
 Entretien courant du comptoir, de l'espace de restauration et de la cuisine selon le protocole d'hygiène et les normes HACCP, nettoyage du matériel, évacuation des déchets et sortie des poubelles.

févr. 2013 / juin 2016

Vendeur polyvalent

CASTORAMA

Promotion de la carte de fidélité du magasin (cumul des points, avantages, réductions),
 inscription des clients sur le fichier.
 Accueil des clients, traitement des demandes de renseignements, accompagnement personnalisé de la clientèle.
 Présentation des gammes de produits (caractéristiques, prix), explication sur le mode d'utilisation et l'entretien, réalisation de démonstrations pour faciliter la prise en main.
 Mise en place des animations commerciales dans le magasin, aménagement des espaces de vente et de la vitrine, étiquetage des produits, installation des affichages.

*Participation aux inventaires des stocks et des produits en rayon, comptage des articles
par référence, renseignement des fiches.
Vente des produits en suivant la politique commerciale du magasin, établissement des devis et des garanties, renseignement du fichier clients.
Rangement des marchandises dans la surface de vente, aménagement des rayons selon les règles de merchandising, vérification de l'étiquetage.
Rangement et nettoyage du magasin et des rayons, remise en ordre des articles, réassortiment des produits, participation aux missions d'entretien des locaux.
Mise en place des opérations commerciales (animations, soldes, promotions), aménagement des rayons selon le plan de merchandising, étiquetage des remises, promotion des événements en cours auprès des clients.
Réception des arrivages de marchandises, vérification de leur état, signalement et mise à l'écart des produits détériorés, rangement des articles dans le stock et dans le magasin.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2008 / juin 2010 **Cap** - CAP
Maximilien Perret

COMPETENCES

burger, panini, friture

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français Bilingue