



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Lunel (34400)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Coiffeur restinclières, Débutant

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / juin 2022

#### Coiffeur restinclières

- \* Accueil physique et téléphonique des clients, prise des rendez-vous, renseignement sur les prestations du salon et sur les tarifs, encaissement.
- \* Diagnostic des cheveux, conseil visagiste (coupe, style de coiffure) et proposition de soins capillaires adaptés.
- \* Coupe des cheveux avec les différentes techniques (piquetés, effilés, dégradés).
- \* Nettoyage du poste de travail, des accessoires et du matériel de coiffure.

févr. 2021 / mars 2021

#### Stagiaire

saint-drezery

- \* Gestion des tâches administratives : saisie des données, classement, archivage et numérisation des documents, rédaction de compte rendus de réunion.
- \* Échanges avec les salariés pour découvrir leur métier et comprendre le fonctionnement de l'entreprise.
- \* Conduite des recherches et des analyses pour soutenir les projets de l'équipe.
- \* Accueil et orientation des clients, conseils dans le choix des produits, rangement et nettoyage du magasin.

/

#### Vendeuse

- \* Encaissement des achats et gestion des opérations de caisse.
- \* Rangement, entretien et réapprovisionnement de la boutique.
- \* Accueil des clients, réponse à leurs demandes de renseignements avec efficacité et courtoisie.
- \* Rangement des marchandises dans la surface de vente, aménagement des rayons selon les règles de merchandising, vérification de l'étiquetage.
- \* Mise en place et promotion des opérations commerciales (animations, soldes, promotions), aménagement des rayons selon le plan de merchandising.

Cuisinier

- \* Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et aliments.
- \* Réalisation des desserts selon les recettes.
- \* Entretien courant des équipements de cuisine.
- \* Achat de produits de saison au marché.
- \* Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.
- \* Élaboration d'une carte de saison et préparation des plats pour un restaurant de nombre couverts.
- \* Conditionnement des préparations pour la mise au frais, étiquetage des emballages pour la traçabilité.
- \* Coordination avec l'équipe de cuisine pour assurer le bon déroulement du service.
- \* Élaboration et mise en œuvre de menus variés pour différents types d'événements.
- \* Nettoyage quotidien du matériel et maintien d'un environnement propre dans la cuisine.

Serveuse

\* Remise en ordre des lieux à la fermeture.

\* Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service, traitement des demandes avec rapidité et efficacité.

\* Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.

\* Présentation du menu, réponse aux demandes de renseignements sur les plats et boissons et recommandation de mariages mets-vins.

\* Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.

\* Garantie d'un accueil aimable et d'un service de qualité afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle et au développement commercial du restaurant.

\* Maintien de la propreté et de l'hygiène de l'établissement : nettoyage des locaux et du matériel, sortie des poubelles.

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 2022 / lycée George Frêche Montpellier

/ **prépa pro - brevet**

/ **Baccalauréat professionnel : cuisine - BAC**

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

## CENTRES D'INTERETS

---

Pâtisserie, Cuisine, Gastronomie, Photographie, Voyages