



**** *****
** *** *****
Montreuil (93100)

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

PROFESSIONNEL, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 / août 2022

Hôtesse de caisse

Castarama I Craiie-Souillg

- * Accueillir la clientèle créer une relation de confiance, informer sur les promotions du jour, écouter attentivement Les remarques du client, y répondre avec tact et les transmettre à ta hiérarchie, tenir s caisse propre, porter [a tenue du magasin.
- * Tenir et gérer la caisse veiller à un enregistrement rapide des achats, man ipulcr Ics pruduits ovcc soin, vérifier que tous les articles ont bien été enregistrés, signaler les articles abandonnés en caisse.
- * Respecter les procédures : respecter les procédures d'encaissement et les consignes de sécurité concernant la manipulation des fonds_

févr. 2017 /

stage

École de football Club °lut - ni:Figue de Vincennes

Stage découverte entraîneur

- * Encadrer les cours de football des filles (10-12 ans),
- * Assister l'entraîneur.
- * Mise en place du matériel sur le terrain.

mars 2015 / mars 2015

Stage

école maternelle Montreuil I

- * Accueillir les enfants et leurs parents.
- * Favoriser le gain d'autonomie grâce aux activités kidiques.
- * Être ,à l'écoute pour identifier et répondre à leur besoins,
- * Assister l'institutrice.

déc. 2014 / déc. 2014

Stage Stagiaire

Cabinet d'avocat I Paris I

- * Assister aux rendez-vous clients,
- * Assister aux audiences_

/

Équipière polyvalente de restauration rapide

Allegria I Paris 13 [DI]

- * Prise en charge des clients et garantie d'un service de qualité en appliquant les standards définis par l'entreprise.
- * Service des commandes clients en salle_
- * Remise en ordre et nettoyage de la salle à la fin du service,
- * Accueil del clients, réponse aux demandes d'informations sur te menu et les produits, prise des commandes.
- * Préparation des commandes pour la livraison, préparation des produits et mise en sachet, vérification avant la remise au livreur,
- * Service en salle, débarrassage des plateaux et nettoyage des tables après le départ de clients.
- * Dressage des plats froids (entrées, fromages, desserts) selon les quantités et les règles de présentation.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ sept. 2021

Licence Droit - BAC+3

Université de Versailles Saint Quentin Gugancourt

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sport, musique et lecture_