



***** *****

24/04/1990 (34 ans)

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

L'Île-Saint-Denis (93450)

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

Assistant de direction de restaurant, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2018 / déc. 2020 Assistant de direction de restaurant**
Classroute
* Définir le positionnement commercial du restaurant / Veiller à le respecter le budget de l'établissement
* Confections et mises en place des différents plats
* Élaborer les menus et la carte, gérer les achats et fixer les prix / Recruter et former les employés, établir leur planning
* Organiser et superviser le travail en cuisine et en salle / Améliorer l'image du restaurant en misant sur la publicité et les relations publiques et en recueillant les commentaires des clients en salle
* Tâche administratif, comptabilité, facturation et classement
- janv. 2018 / Préparateur de commande DRIVE**
Carrefour Gennevilliers
* Contrôle de la conformité des produits à livrer. / Chargement sur le véhicule de transport (camion, voiture, etc.).
* Validation des bons de livraison et de transport avec le chauffeur / Étiquetage des articles et des cartons.
* Gestion des stocks : contrôle de la rotation des produits, vérification de leur disponibilité, approvisionnement auprès des fournisseurs, rangement, nettoyage, inventaire.
- janv. 2013 / déc. 2016 Assistant de direction de restaurant**
Exki
* Définir le positionnement commercial du restaurant / Veiller à le respecter le budget de l'établissement
* Confections et mises en place des différents plats
* Élaborer les menus et la carte, gérer les achats et fixer les prix / Recruter et former les employés, établir leur planning
* Organiser et superviser le travail en cuisine et en salle / Améliorer l'image du restaurant en misant sur la publicité et les relations publiques et en recueillant les commentaires des clients en salle
* Tâche administratif, comptabilité, facturation et classement
* Comptage des fonds de caisse, remise en banque
- janv. 2011 / janv. 2013 Manager**
MC Donald's 75018Paris
* Définir le planning des employés (serveurs, équipiers, ...) / Engage du personnel et formation aux procédures de l'établissement
* Confections et mises en place des différents plats
* Suivi administratif et commercial de l'établissement / Supervision et réalisation des préparations culinaires (assemblage, composition, cuisson, ...)
* Repère les besoins en approvisionnement, passe les commandes et gère l'état des stocks. / Comptage des fonds de caisse, remise en banque

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018** **CQP Employé de commerce et le CLEA**
Carrefour
- sept. 2011 / juin 2012** **Premières années de BTS ÉLECTROTECHNIQUE - BAC+2**
Lycée JACQUART Paris
- / juin 2010** **Baccalauréat professionnel en Electrotechnique - BAC**
Lycée Newton E.N.R.E.A.

COMPETENCES

serveurs, Word, Excel, PowerPoint, Publipostage, Internet, Access, B2I, Open Office, Back Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Bilingue
Espagnol Elémentaire
Français Bilingue

CENTRES D'INTERETS

d'initiateur de Basket de la Fédération Française de Basket-ball Niveau 1 et 2