



21/07/1993 (30 ans)
Nationalité français
célibataire

Aix-en-Provence (13080)

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

Manager en restauration rapide, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / mai 2022

Manager en restauration rapide

Five Guys, Aix-en-provence

**Réception et vérification des commandes puis entreposage des produits dans le respect de la réglementation en vigueur sur l'hygiène et la sécurité.*

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

**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.*

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

**Supervision d'une équipe de 40 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.*

**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.*

**Maintien de normes élevées de service à la clientèle pendant les heures de haute fréquentation et les opérations au rythme rapide.*

**Toutes les tâches quotidiennes réalisées et assistance portée aux autres membres de l'équipe si nécessaire.*

mars 2020 / juin 2021

Contrôleur qualité

Five Guys, Aix-en-Provence

**Participation aux projets d'amélioration continue et aux groupes de réflexion, apport de suggestions visant à perfectionner les process.*

**Conduite des tests qualités selon le protocole établi, suivi des actions correctives.*

**Formation des nouveaux collaborateurs, présentation du fonctionnement du service et des protocoles en vigueur, enseignement des méthodes de contrôle qualité, transmission des bonnes pratiques.*

**Réalisation de contrôles qualité sur des produits frais : vérification des températures, calibrage des marchandises, contrôle de l'étiquetage, analyse de fraîcheur.*

**Organisation du travail en priorisant les tâches dans le but de répondre aux attentes et de respecter les délais.*

nov. 2017 / mars 2020

Employé polyvalent de restauration

Five Guys, aix-en-provence

**Accueil des clients, réponse aux demandes d'informations sur le menu et les produits, prise des commandes.*

* *Gestion des opérations d'encaissement.*

* *Plonge de la vaisselle à la fin du service.*

**Prise en charge des clients et garantie d'un service de qualité en appliquant les standards définis par l'entreprise.*

**Service en salle, débarrassage des plateaux et nettoyage des tables après le départ des clients.*

juil. 2013 / sept. 2013

Plongeur en restauration

Paris London café, Esparron de Verdon (04)

**Disposition de la vaisselle et des ustensiles dans les bacs pour le lavage en machine.*

* *Contrôle du respect des règles d'hygiène et de sécurité.*

* *Nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service.*

* *Contrôle de la propreté de la vaisselle et des ustensiles.*

**Nettoyage des locaux de cuisine et annexes (carrelages, sols, plans de travail)*

**Participation aux tâches de cuisine (épluchage des légumes et fruits, dressage des plats).*

* *Rangement du matériel de cuisine et de la vaisselle propre.*

* *Tri de la vaisselle avant et à la fin du lavage.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2009 / juin 2012

Baccalauréat professionnel, Ouvrage du bâtiment métallique - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français