



* ***** ** * *

Dampierre-les-Bois (25490)

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

Chef de rang & Vendeuse, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2021 / oct. 2022** **Chef de rang & Vendeuse**
L'Indus Sàrl, Moutier (2740), Suisse, Affolter Olivia +41(0)32 493 51 51
Service en salle, réception privé, création de coffrets cadeaux, ventes additionnelles, organisations des espaces de vente.
- nov. 2020 / mai 2021** **Collaboratrice Production Snacking Boulangerie**
Manor Food Marin, Neuchâtel (2000), Suisse-, Giroud Stephane +41(0)32 756 16 99
Préparations Take Away, gestion des stocks, organisation de la surface de vente, Service au détails.
- juin 2020 / sept. 2020** **Responsable de salle**
Société de navigation LNM, Neuchâtel (2000), Suisse-,REGLI Mélanie +41(0)79 253 76 27
Service en salle, course à l'horaire, gestion des stocks, ventes additionnelles, Service clientèle.
- oct. 2019 / févr. 2020** **Collaboratrice de Vente et conseil**
Fromagerie Le trou de souris, Besançon (25000), France- PAILLUSSON AURORE +33 (0)3 81 83 26 09
Mise en place et valorisation de produits d'exception. Service à la clientèle. Contrôle qualité de l'espace de vente (affinage et DLC). Ventes additionnelles.
- oct. 2017 / avr. 2019** **Serveuse & Vendeuse**
Caviar House & Prunier, Crans-Montana (3963), Suisse - LANOE THIERRY +33 (0)
Seconder le responsable dans la gestion de la salle ainsi que de la boutique, actualisation des vitrines et facing boutique. Caisses journalières. Formation spécifique sur les Saumons Balik et Caviars. Assistance à la clientèle. Participation aux évènements annexes: Jumping, Tables Ephémères, SIHH
- janv. 2015 / janv. 2017** **Vendeuse**
Marché et café NANCY (54000) France - MALGRAS VALERIE +33 (0)3 83 41 50 20
Vente de café, thé, épicerie fine, conserverie (Belle-iloise, Valhrona, Bodum, Artisan de la truffe, Kusmi Tea...) mise en place du magasin et des vitrines - commandes - Vérification des D.L.C.- caisse journalière.
- déc. 2011 / janv. 2015** **Chef de Rang**
Pauline ROUILLON SUITE
Mise en place du restaurant - service en salle - suivi client - participation aux changements de carte hebdomadaire - prise en charge des apprentis - décoration du restaurant et vitrines (noël, pâques, automne) - ouverture/fermeture.
- sept. 2010 / sept. 2011** L'Ambrosie (3 étoiles au Michelin) Paris
Séjour en Australie

*Projet de Travail / Vacances
A la découverte de nouvelles cultures*

Thaïlande, Canada, Malaisie, Maroc, Porto Rico, Danemark, Suède, Finlande, Norvège, Tunisie, Sardaigne

- sept. 2008 / août 2010** **Chef de Rang**
Cap Marine NANCY (54000) France - ANTOINE PATRICK +33 (0)3 83 37 05 03
- sept. 2007 / mai 2008** **Commis de salle**
Grand Hôtel de la Reine NANCY (54000) France
Service - Encadrement d'apprentis - Banqueting - Gestion des stocks - Coordination avec les différents services de VOY AGES l'hôtel
- sept. 2006 / août 2007** **Commis de cuisine**
Le Bascoü PARIS 3ème France
- sept. 2005 / juil. 2006** **Apprentie salle**
Le Pasturier GAP (05000) France- DJEMA DORCHE +33 (0)
Mise en place - Service - Découpe de fromages en salle - Ménage
- janv. 2005 / juin 2005** **Apprentie cuisine**
Le Petit Bofinger PARIS 17ème France
- janv. 2005 /** L'Ambroisie (3 étoiles au Michelin) Paris
- sept. 2003 / janv. 2005** **Apprentie cuisine**
Le Dôme PARIS 14ème

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2005 / juin 2016** **Professionnelle | Rigoureuse; Brevet Professionnel Service Observatrice | Curieuse; Certificat d'Aptitude Professionnelle Service en salle LANGUES**
V.A.E. Passionnée | Souriante; CFA de Gap
- sept. 2003 / juin 2005** **Français : Maternelle**
CFA Médéric - Paris 17ème
- /** **BEP Hôtellerie- Restauration Anglais : courant Dominante Cuisine - BEP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais** Courant
- Français**