

Manager de restaurant, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Manager de restaurant

Lostchef Tantan Tantan Maroc

- * Mettre en place des concepts et formuler une identité au restaurant pour qu'il travaille.
- * Veiller à ('extension de la notoriété de restaurant.
- * Apporter du soutien aux équipes du restaurant et être proche de la clientèle.
- * Gérer l'équipe et superviser toutes les tâches liées à la communication et à
- * Assurer la coordination et la supervision des équipes, fa gestion de stock et de L'approvisionnement en produits alimentaires.

janv. 2018 / janv. 2021

Responsable de rayon boucherie

charcuterie grande surface Rabat. Rabat, Maroc

- * Réception des produits_
- * Sélection découpe et clésossment de viande.
- * Nettoyage et installation en vitirine.
- * Vérification de la qualité des produits charcuteries.
- * Conseil et préparation de commande du client.
- * Gérance rayon: réparation de taches et inventaire.

janv. 2014 / déc. 2016

Boucherie grillards 5fthirat. Skhira, Maroc

- * Découpe de toutes sortes de viandes et volailles.
- * Fournir des informations sur le produit au client pour l'inciter
- à acheter d'autre produits.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe