



Méru (60110)

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

RESPONSABLE DE RESTAURANT, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2009 / déc. 2022

RESPONSABLE DE RESTAURANT

ELIOR RESTAURATION CERGY

Responsable d'un restaurant inter-entreprises de 1000 couverts, C.A. annuel d'environ 1,5 M €.

Missions :*

Gestion d'une équipe de 20 personnes , supervision de l'embauche, de la formation et de

l'évolution professionnelle de chaque employé

adaptation de l'équipe en fonction de la fréquentation ce qui à permis d'atteindre les objectifs

. Supervision du service et de la satisfaction des clients , félicitations des clients à plusieurs

reprises ,

Obtention d'un taux de satisfaction supérieur à 90% lors des enquêtes de satisfaction sur plus de 300

répondant ce qui à permis de renouveler le marché à plusieurs reprises*

Commande des denrées alimentaires en sélectionnant des produits de qualité et en tenant

* compte de la demande des clients et du prix de revient des menus

Contrôle de la conformité des produits lors des livraisons et contrôle quotidien des normes

HACCP en vigueur ce qui à permis d'avoir des notes supérieure à 18.5 / 20 lors des contrôles

* sanitaires

* Suivi et élaboration des inventaires de stocks

Gestion comptable de l'établissement en tenant les comptes avec rigueur et en veillant à la

santé financière du restaurant , le contrôle quotidien de mes KPI m'ont permis d'atteindre et

* même de dépasser les objectifs qui m'ont étaient fixés

Mise en place d'animations au sein du restaurant

janv. 2002 / janv. 2009

ADJOINTE DU DIRECTEUR

ELIOR RESTAURATION ERAGNY

Restaurant inter-entreprises de 800 couverts, C.A. annuel d'environ 1 M€.

Missions :*

* Réalisation des menus entrées et desserts avec la collaboration du Chef de cuisine

* Gérer les équipes du froid (plongeurs et employés de restauration)

* Réapprovisionner les selfs et contrôler le bon déroulement du service

Réalisation des clôtures de caisses en fin de journée

janv. 1992 / janv. 2002

EMPLOYÉE POLYVALENTE

ELIOR RESTAURATION ERAGNY

janv. 1985 / janv. 1992

VENDEUSE EN ALIMENTATION

SOCIETE SOPITAL COURBEVOIE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022

Formation Complémentaire de Cuisine

l'Infrep de Beauvais

/ juin 2018	Management
/ juin 2017	Sécurité au travail
/ juin 2009	HACCP
/ juin 2002	rappel tous les ans Formation aux outilsde l'entreprise
/ juin 1985	Niveau 3ème; Brevet des Collèges
/	ELIOR formations internes

COMPETENCES

Pack Office Word, Excel, Outlook

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français