



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

19/03/1993 (31 ans)

\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Cézac (33620)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## ADJOINTE DE DIRECTION, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2014 / déc. 2021**    **ADJOINTE DE DIRECTION**  
CHATEAUROUX, ORLEANS, BORDEAUX  
> *Management de 20 à 40 collaborateurs : Employé Polyvalent de Restauration, Technicien de Maintenance, Animateur de service*  
> *Gestion commerce du restaurant (commandes, plans d'offre, animations commerciales)*  
> *Mission RH (embauche, création de contrat, planification, trames horaires, analyse des frais de personnel, intégration, gestion courante : déclaration AT, DPAE, visite médicale, attestation de salaire)*  
> *Garant de la sécurité alimentaire*  
> *Développement de CA : Couponning, partenariats, Flunch Traiteur, Click & Collect*  
> *Ambassadrice de la Marque*
- juil. 2013 / août 2013**    **SERVEUSE BARMAID**  
CAFE DU THEATRE " SAINTES (17)
- janv. 2013 / janv. 2014**    **ADJOINTE DE DIRECTION**  
CHAMBRAY  
> *Apprentissage de la fonction d'adjoint de direction*
- mai 2012 / août 2012**    **STAGIAIRE CUISINE GASTRO**  
ESPAGNE
- févr. 2012 /**    **STAGIAIRE UCR DE L'HOPITAL**  
" SAINTES (17)
- juil. 2011 / août 2011**    **SERVEUSE BARMAID**  
LA PALMYRE (17)
- juil. 2010 / août 2010**    **STAGIAIRE**  
CHATEAU SAINT MARTIN & SPA
- mai 2009 / juin 2009**    **STAGIAIRE SALLE**  
CHATEAU DE CODIGNAT " CLERMONT

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2021 / juin 2022**    **GRADUATE GESTIONNAIRE DE PAIE FORMATION EN DISTANCIELLE STUDI**
- sept. 2019 / juin 2020**    **CQP EXPLOITANT EN RESTAURATION**
- sept. 2013 / juin 2014**    **LICENCE PROFESSIONNELLE (EN ALTERNANCE); Management d'une Unité de Restauration A Thème - BAC+3**  
" TOURS

## **COMPETENCES**

---

PACK OFFICE, SILAE, SAGE

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine, rugby, équitation, Bricolage