



25/10/1986 (37 ans)
Permis B

** **

Aimargues (30470)

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

MANAGER, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / déc. 2021

MANAGER CUISINE

TOMMY'S DINER MONTPELLIER

Création de multiples solutions de réductions drastique des coûts - Mise en place de nouveaux systèmes et protocoles pour améliorer l'efficacité du travail - Former, conseiller et superviser les nouveaux membres du personnel- Gestion HACCP- Superviser et déléguer des tâches à une équipe de 12 personnes.

janv. 2013 / janv. 2019

RESPONSABLE CAISSE

GRAND FRAIS MONTPELLIER

Assurer la gestion administrative du personnel (embauche, planning, variables de paie) -Traiter les plaintes des clients avec empathie et calme- Manipuler avec précision d'importantes sommes d'argent- Identifier les problèmes de flux de travail et trouver des solutions- Superviser et déléguer des tâches à une équipe de 24 personnes- Former, Conseiller et superviser les nouveau membres du personnel- Traiter divers documents et saisir des informations dans des bases de données-Reporting quotidien.

janv. 2010 / janv. 2013

manager restauration

subway Paris

janv. 2008 / janv. 2010

BARISTA

SUBWAY PARIS

sept. 2004 / déc. 2008

assistant manager

Viagio Paris

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ CAP MENUISERIE - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français