



Permis B

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

Treillières (44119)

\*\*\*\*\*

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

## Agent d'entretien, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2023 /

#### Agent d'entretien

ERIC CLEAN à Nantes

*Nettoyage, désinfection des parties communes des immeubles et lieux professionnels*

*Lavage des sols et des vitres*

*Approvisionnement des fournitures de nettoyage et création de formulaires de commande pour le*

*réassort des produits d'entretien.*

*Identification et transmission des problèmes*

août 2016 / juil. 2021

#### Chef de rang

PINOCCIO à Nantes

*Rang de 20 tables*

*Management de commis de salle et serveurs*

*Dressage de 80 couverts par jour en moyenne*

*Ouverture et fermeture du service*

*Préparation de cocktails*

*Facturation et encaissement*

mai 2016 / juil. 2016

#### Chef de rang

CHEZ TONTON à Nantes

*Rang de 6 tables*

*Dressage de 14 couverts par jour en moyenne*

*Ouverture et fermeture du service*

*Facturation et encaissement*

janv. 2015 /

#### Assistante commerciale

CALIPAGE à Nantes

*Prospection avec la commerciale terrain*

*Gestion des commandes*

*Livraison des commandes*

janv. 2015 /

#### Chef de rang

RIVA BELLE en Corse

*Rang de 70 tables (intérieur et extérieur)*

*Dressage de 100 couverts par jour en moyenne*

*Ouverture et fermeture du service*

*Facturation et encaissement*

juin 2013 / juin 2014

#### Chef de rang

EL MARCO à Nantes

*Rang de 10 tables*

*Dressage de couverts par jour en moyenne*

*Ouverture et fermeture du service*

*Facturation et encaissement*

juin 2012 / mai 2013

#### Serveuse

LA VILLA MEDICIS à Nantes

*Service de 7 tables*

*Présentation des menus, traitement des commandes*

*Conseils pour le choix des plats et des boissons*

*Gestion du bar, préparation des cocktails et boisson non alcoolisées*

*Facturation et encaissement*

/

**Apprentissage serveuse**

LE ROYAL CAFÉ à Nantes

*Présentation des menus, traitement des commandes*

*Conseils pour le choix des plats et des boissons*

/

LEPAROUX

RECHERCHE D'UN EMPLOI À TEMPS PLEIN.

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

/ juin 2009

**CAP Hôtellerie Restauration** - CAP

Ecole Saint Donatien à Nantes

/ juin 2007

**Bac pro commerce comptabilité** - BAC

**COMPETENCES**

---

Word, Pack Office

**COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

**CENTRES D'INTERETS**

---

Equitation, Cuisiner, Lecture, cinéma