



***** **

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

Ouvrier Ostréicole, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2022 / déc. 2022** **Ouvrier Ostréicole**
Maison TARBOURIECH
-Calibrage
-Repérer disfonctionnement machines
-Tâches diverses nécessaire au fonctionnement du Mas
- sept. 2022 / oct. 2022** **Ouvrier polyvalent**
LITTORAL PALETTES
-Utilisation de machine de coupe et scie à métaux
- janv. 2020 / déc. 2022** **Veilleur de nuit**
Appart'Hôtel Le Splendid
-Surveillance de l'établissement
-Assurer la sécurité des lieux et des clients
-Standard téléphonique
- janv. 2020 /** LIDL
-Préparation des commandes
-Maîtrise du logiciel de commandes
-Obtention du CACES 1
- janv. 2017 / déc. 2019** **Chef de rang**
Château des Comtes de Challes
-Organisation des équipes
-Répartition des rôles
-Encaissements des clients
-Satisfaction/fidélisation du client
- janv. 2017 /** STAGE Château des Comtes de Challes
-Explication détaillé des plats gastronomiques
-Observation sommelleries
- janv. 2016 /** **STAGE**
Hôtel Restaurant ADELPHIA
-Prise de commandes
-Mise en place du buffet
-Accueil et installation des clients
- janv. 2015 /** **STAGE Restaurant l'Atelier**
STAGE Hôtel du Parc
-Mise en place
-Service des clients
-Nettoyage de la salle
- janv. 2014 /** **STAGE Cuisine EHPAD La Ramé**
STAGE Hôtel du Parc
-Aide à la préparation des repas pour les pensionnaires
-Services des pensionnaires
-Nettoyage des locaux

janv. 2013 /

STAGE Hôtel du Parc

-Observation du déroulement des services

-Préparation des desserts

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020

CACES

/ juin 2017

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration - BAC

Lycée Professionnel et Hôtelier Challes-les-Eaux

/ juin 2016

BEP Hôtellerie Restauration - BEP

Lycée Professionnel et Hôtelier Challes-les-Eaux

/ juin 2014

Brevet

College Flavius Vaussenat Allevard

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français