



\*\*\*\*\*

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

Toulon (83000)

\*\*\*\*\*

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

---

## Chef de rang saisonnier, Confirmé

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**févr. 2022 / nov. 2022**

**Chef de rang saisonnier**

MALONGA

*Riche de multiples expériences, viande - poisson - fruits de mer*

*C'est à vos côtés que je souhaite conjuguer ensemble Prise de commande toutes les compétences qui sont les miennes. Tenu de rang*

*Service au plateau*

*Tenu du Bar*

*Découpe des viandes*

*Découpe des poissons*

*Présentations des plateaux de fruits de mer*

**févr. 2017 / déc. 2021**

**Manager Restaurant**

Fuxia 75017 Paris

*Management d'équipe : 6 serveurs, 4 cuisiniers*

*Analyse des indices de performances*

*Tenu de la comptabilité*

*Relation client*

*Formation personnel*

*Gestion des stocks et approvisionnement*

*Planning*

*Accueil client*

*Tenu de bar*

**janv. 2014 / déc. 2016**

**Responsable Monop'Station 28000 Chartres**

*Gestion du point de vente*

*Réception et tri de marchandise*

*Gestion des stocks*

*Planning*

*Mise en rayon et tenu de rayon*

*Vente*

*Tenu de caisse*

*Accueil*

*Service*

*Tenu de la cafétéria*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**sept. 2014 / juin 2015**

**Licence Commercial - BAC+3**

**sept. 2012 / juin 2014**

**BTS Management des unités commerciales - BAC+2**

**sept. 2010 / juin 2012**

**Bac Pro Métiers des services Comptable - BAC**

### COMPETENCES

---

pack office, Traitement de texte

**Français**