



*** **

29/01/1995 (29 ans)
Permis B

* ** ** *

Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs (38590)

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

STAGE DE SECRETARIAT ET COMPTABILITÉ, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2018 / oct. 2019

ASSISTANTE DE DIRECTION

MCDONALD'S BOURG-LES-VALENCE (26500)

- * Comptabilisation et contrôle des stocks et des niveaux d'approvisionnement.
- * Gestion d'une équipe de 15 à 40 employés, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.
- * Offre d'un niveau de service exceptionnel à chaque client.
- * Assure la sécurité alimentaire de chaque produit.
- * Planification et mises à jour hebdomadaires du travail.
- * Contrôle, comptage et dépôt du coffre et des tiroir caisses à chaque fin de rush.

juin 2018 / août 2018

EQUIPIERE POLYVALENTE DE RESTAURATION RAPIDE

FLUNCH (26800)

- * Friture, grillade et cuisson au four des aliments.
- * Nettoyage des comptoirs, des aires de préparation, des aliments et du matériel avec un spray désinfectant afin d'empêcher la contamination croisée par la viande crue avec d'autres aliments.
- * Préparation des ustensiles de cuisine, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et fermeture de la cuisine.

juin 2016 / mai 2018

ASSISTANTE DE DIRECTION

MCDONALD'S PONT DE L'ISERE (26600)

- * Comptabilisation et contrôle des stocks et des niveaux d'approvisionnement.
- * Gestion d'une équipe de 15 à 40 employés, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.
- * Offre d'un niveau de service exceptionnel à chaque client.
- * Assure la sécurité alimentaire de chaque produit.
- * Planification et mises à jour hebdomadaires du travail.
- * Contrôle, comptage et dépôt du coffre et des tiroir caisses à chaque fin de rush.

avr. 2015 / mai 2016

EQUIPIERE POLYVALENTE DE RESTAURATION RAPIDE

MCDONALD'S PONT DE L'ISERE (26600)

- * Préparation des commandes des clients tels que les boissons, les desserts, les sandwiches tout en respectant les procédures de sécurité alimentaire.
- * Nettoyage des comptoirs, des aires de préparation, des aliments et du matériel avec un spray désinfectant afin d'empêcher la contamination croisée par la viande crue avec d'autres aliments.
- * Préparation des ustensiles de cuisine, des ingrédients et des plans de travail à l'ouverture et fermeture de la cuisine.
- * Encaissement, monnaie et vérification de paiements quotidiens en espèces et carte bancaire, en restant systématiquement précis et efficace.

avr. 2012 /

STAGE DE SECRETARIAT ET COMPTABILITÉ

JUILLET. 2012

- * Accueil clients.
- * Factures et devis clients.
- * Classement des documents et archivages.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016

TECHNIQUE DE BASE EN MANAGEMENT 1 & 2; Diplôme TBM 1&2
MCDONALD'S FRANCE PARIS

/ juin 2012

NIVEAU BAC PRO COMPTABILITÉ - BAC
LYCÉE PROFESSIONNEL VICTOR HUGO (26000)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français