



** ***** ** *****

Blagnac (31700)

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

CARACTERISTIQUES, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2022 /** Trattoria et bar, Le Lieu, Aucamville
Superviser le personnel de bar. Aide à l'ouverture du restaurant, création de la carte ainsi que des cocktails. Formation du personnel de bar. Gestion des stocks et des commandes, calcul des coûts et des marges. Création des process d'hygiène du bar, mise en place du bar avant l'ouverture du restaurant.
- janv. 2019 / déc. 2022** **Responsable Pôle restauration**
Toulouse
Superviser le personnel. Améliorer les performances des membres du personnel par le biais de la formation, de l'attention aux détails et d'objectifs individuels et collectif. Aider à la préparation des évaluations du personnel. Inventorier et commander des fournitures professionnelles. Responsable de la facturation des clients. Tâches d'administrative selon les besoins (création de process, tableau de bord d'équipe, devis, gestion d'évènements etc..).
- janv. 2017 / déc. 2018** **Barman**
Restaurant/ Bar à vin l'Arlequin, Montpellier
*Alternance en CQP Barman/monde de la nuit.
Gestion du bar, de sa propreté, de la mise en place ainsi que de l'envoi des boissons et desserts.*
- janv. 2015 / janv. 2017** **Barmaid**
Bar Le Verd'ici, Montpellier
*Gestion du bar, de la mise en place et de l'envoi des boissons.
Gestion de plusieurs équipiers pendant les évènements.*
- /** **Barmaid**
Restaurant/ Bar à vin l'Arlequin, Montpellier

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2017 / juin 2018** École Ypnotik, Montpellier; Latte art
- sept. 2013 / juin 2015** **Baccalauréat Sciences et Technologies de la Gestion (STMG) Option Ressources Humaines - BAC**
lycée JOFFRE, Montpellier
- /** **Ressources humaines * Communication**
- /** **CQP Barman/monde de la nuit**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS
