******** ********
Nationalité Française
Célibataire
Permis B

** *** ***** ****
Arcachon (33120)
****
**********@*****.***

Chargée de production, Adjointe Restauration et traiteur, Economat,
Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / aujourd'hui — **Conciergerie**
Indépendante
Accueil et remise des clés
Entretien et gestion des locations

sept. 2019 / déc. 2019 — **Responsable petit déjeuner**
Atlantique hôtel 4*
Préparation et mise en place petit déjeuner

août 2018 / nov. 2018 — **Assistante de direction Restauration CDD de Remplacement**
Ibis Aéroport Marseille
Management. Achats. Clôture.

déc. 2017 / mai 2018 — **Formation pâtisserie**
Greta grasse
Préparation au cap pâtisserie

juin 2017 / sept. 2018 — **Adjointe de direction Restauration CDD saisonnier**
HDS LE PAS DU LOUP
Gestion des stocks et des achats petits dejeuners et boissons management et élaboration des plannings d'une équipe de 7 personnes.

mars 2017 / juin 2017 — **Stage hotel spa resort 4 Étoiles**
Domaine de Cice Blossac

avr. 2016 / mai 2016 — **chef de cuisine**
collectivité (100
**Gestion de stock et achats fournisseurs sur le site Adoria*
**Distribution denrées aux points chaud et froid*
**Rendu de caisse quotidien*

déc. 2015 / mars 2016 — **Responsable restaurant**
Hôtel le relais Campagnard Bamako
** Gestion du stock*
** Suivi de la gestion des commandes fournisseurs.*
** Contrôle lors de l'élaboration de l'addition.*
** Clôture de caisse quotidienne.*

déc. 2013 / févr. 2014 — **Remplacement responsable**
pizzeria l'olympien - Bamako
** Contrôle du stock*
** Suivi de la gestion des commandes clients.*
** Contrôle lors de l'élaboration de l'addition.*
** Clôture de caisse quotidienne.*

janv. 2013 / déc. 2015 — CUISINE / RESTAURATION
: Création de l'entreprise individuelle Sous le Figuier : Proposition traiteur / Exposition /vente en supermarchés de tartelettes sucrées et salées conditionnées.

janv. 2012 /

Responsable d'équipe
Restaurant La Pierrade - Bamako
** Mise en place et contrôle.*
** Gestion des approvisionnements.*
** Accueil et placement des clients.*
** Suivi de la gestion des commandes clients.*
** Contrôle lors de l'élaboration de l'addition.*
** Clôture de caisse quotidienne*

janv. 2004 / déc. 2006

Responsable catering
France 3 - Marseille - Le pôle Média / Restaurant La Cerise bleue
sur des tournages de films, téléfilms et séries pour TF1 et

Gestion des approvisionnements
Fabrication des entrées présentées en buffet

sept. 1996 / nov. 2005

Chargée de production
Organisation de production

Définition et coordination des moyens matériels, Financiers et artistiques
Négociations de contrats
Réalisation et montage des dossiers de demandes de subventions
Conception et mise en oeuvre de spectacles et Festivals toute capacité (salle et stade)
Régie générale

janv. 1992 / déc. 1998

Responsable Catering - Adam Production et FM Production
Région PACA

DIPLOMES ET FORMATIONS

déc. 2017 / mai 2018

Cap pâtisserie - CAP
Greta de Grasse

nov. 2016 / juin 2017

Responsable centre de profits en tourisme hôtellerie restauration - BAC+3
Faculté des métiers de Bruz

nov. 2009 / déc. 2009

Formation AGECIF Culture / Relais Culture Europe Recherche de partenariats publics et privés

sept. 1999 / juin 2000

Formation Niveau III « chargée de production - Manager» - Option spectacle vivant Irma/ Inirep Culture
Issoudun / France

/ juin 1995

Licence Histoire de l'Art et Archéologie; sur l'artiste italien post-renaissance Pontormo - BAC+3
Université Aix- Marseille

COMPETENCES

Excel, Word, site Adoria, fols, VIG, HACCP, internet...

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel

Italien