



***** **

** **

Toulouse (31000)

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

Gérante, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 /

Gérante

HÔTEL SAINT-SERNIN | Toulouse, France

* Direction de la réception, allant de l'accueil des clients à la gestion des chambres et des réservations.

* Coordination de l'activité et supervision des différents services de l'hôtel (réception, maintenance, petit déjeuner).

* Organisation et collaboration avec le personnel.

FONDATION ADYAN | Beyrouth, Liban

avr. 2018 / juin 2021

Coordinatrice d'Évènements et de Protocol

SAVEUR PLUS CATERING | Beyrouth, Liban

* Planification et coordination entière d'évènements, conférences, et sessions de formation.

* Réservation de locaux, assurant le contact avec les fournisseurs, la direction du budget et la facturation.

* Fourniture du support dans l'administration de projets autonomes, et d'assistance vis-à-vis du protocole.

SAVEUR PLUS CATERING | Beyrouth, Liban

sept. 2015 / août 2021

Volontariat

DONNER SANG COMPTER | Beyrouth, Liban

* Coordination de plus de 500 volontaires dans différents clubs et régions.

* Coordination des évènements et levée de fonds, leader de l'équipe de communication.

août 2015 / déc. 2017

Responsable de Vente et Commercialisation Senior - Directrice des Opérations

SOFIL CATERING | Beyrouth, Liban

* Rencontre de potentiels clients et présentation des paquets de services de traiteur.

* Création et préparation de propositions, assurant que l'offre correspond au profil de l'évènement.

* Planification de menu en coordination avec les chefs tout en innovant des concepts de menu.

* Surveillance et présence le jour de l'évènement, pour assurer la qualité du service fourni.

SOFIL CATERING | Beyrouth, Liban

sept. 2014 / août 2015

Responsable de Vente et Commercialisation - Directrice des Opérations

* Rencontre de potentiels clients et présentation des paquets de services de traiteur.

* Conduite de vente à l'extérieur (sales call) et atteinte des objectifs de vente.

* Surveillance et présence le jour de l'évènement, pour assurer la qualité du service fourni.

mars 2013 / sept. 2014

Propriétaire et Gestionnaire d'un atelier de cuisine marocaine

Beyrouth, Liban

* Préparation et mise à jour des menus, recettes et de la tarification pour les clients.

* Commande des provisions et ingrédients.

* Supervision et contrôle de l'inventaire et des coûts.

août 2012 / janv. 2013

Superviseuse de salle

CAVALLI CAFFE | Beyrouth, Liban

* Garanti de l'exécution d'un service correct, et de d'une communication fluide entre la

salle et la cuisine.

* Formation du personnel (serveurs et coureurs) et gestion des horaires.

oct. 2011 / mars 2012

Chef de Rang

SALMONTINI RIVA | Beyrouth, Liban

* Prise de commande des clients et chargée de trois sections de la salle principale.

* Préparation de la salle pour les services du déjeuner et du dîner.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2008 / juin 2011

Diplôme en Management Hôtelier et Touristique

UNIVERSITÉ SAINT-JOSEPH | Beyrouth, Liban; COLLÈGE LOUISE WEGMANN | Beyrouth, Liban

sept. 1993 / juin 2008

Baccalauréat Français Général, Série ES - BAC

COMPETENCES

CAFFE, serveurs, RIVA, Microsoft Office Suite, OPERA, Squirrel, Fidelio, Fiducial

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe