



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

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

Cholet (49300)

\*\*\*\*\*

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

---

## Responsable restaurant, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

juin 2022 / févr. 2023

#### Responsable restaurant

L'écailler

\* *Gestion total du restaurant, en équipe avec le chef.  
(Commandes, contrôle livraison, menu, réseaux, suivi  
du chiffre d'affaire, Qualité de service, satisfaction  
clients, apprentis.)*

juin 2019 / nov. 2019

#### Serveuse polyvalente

Cholet \* COI

\* *Service en salle, distribution des plats aux clients en  
assurant la fluidité du service.*  
\* *Service au bar.*

janv. 2019 / mai 2022

#### Responsable de salle

\* *Gestion des services, mise en place, clients et fin de  
service.*  
\* *Gestion des groupes, préparation du devis. des  
buffets.*  
\* *Gestion d'une équipe de 12 personnes.*

janv. 1971 / déc. 2017

#### Salé

Sucré salé

\* *Merchandising, présentation de l'assortiment de  
produit et mise en avant des articles en promotion au  
sein du magasin.*  
\* *Développement commercial du point de vente.*  
\* *Participation à la mise en place des animations et  
opérations commerciales, création d'animations.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

août 2013 / août 2015

CCi naine et loire Angers

/

**CAP : Commerce** - CAP

/

**Baccalauréat professionnel : Commerce** - BAC

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français