



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Toulouse (31000)

\*\*\*\*\*

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

## Apprentie Manager Hôtellerie-Restauration, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2018 / juin 2018

#### Chef de Cuisine

Hôtel Restaurant Kyriad I Cahors I

- Mise en place des menus et gestion d'une équipe
- Remise en forme des locaux, et gestion des stocks

août 2015 / août 2019

#### Apprentie Manager Hôtellerie-Restauration

Traiteur Grand J Montpellier I

- Gestion des plannings, secrétariat, comptabilité, cuisine
- Projet d'améliorer les méthodes HACCP dans l'usine

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juil. 2022

#### Acquisition du diplôme Front-End et Back-End - Apprentissage du développement web par le biais des logiciels informatique\_ - Apprentissage des bases d

BGE Toulouse I; Creta de l'Aude I Narbonne I

/ juin 2017

#### BTS Hôtellerie restauration Option B\_ - BAC+2

/

#### Formation Développeur web et web mobile

/

#### Apprentissage des logiciels informatique (Photoshop, WordPress, Divi, Woocommerce) - Création d'un site web

Académie de Montpellier (4)

/

#### Certification TOSA DigComp, niveau expert 100011000

/

#### Certification TOSA WordPress, niveau expert 100011000

/

#### Certification TOSA Photoshop, niveau expert 100011000

/

#### Licence Professionnelle comme responsable c'un centre de profit tourisme hôtellerie restauration en alternance - BAC+3

Lycée Hôtelier Quercy Périgord Souillac (46)

### COMPETENCES

A2

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Espagnol

Académique

Français

Bilingue

