



*** **

Permis B

** **

Limoges (87000)

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

MON SAVOIR ÊTRE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Commis de cuisine**
Le Mas de Chastelas Hotel*****- Cap de Saint-Tropez
(3mois de stage 1mois en saisons)
- responsable du poste chaud
 - Gestion des stocks
 - Mise en place et distributions
 - Contrôle des denrées alimentaires
- / **Chef de partie en cuisine**
Restaurant Le néo-bistrot Ginette - Limoges
3 mois
- Gestion en autonomie d'un poste de travail
 - Préparations culinaires
 - Gestion de stocks et des matières premières
 - Management d'un commis

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / sept. 2022 **Bachelor 3 Management du Sport** - BAC+3
Lycée hôtelier Jean Monnet
- / juil. 2022 **BTS MHR** - BAC+2
- / juil. 2020 **Baccalauréat cuisine** - BAC
- / juil. 2019 **Brevet d'étude professionnel - option cuisine**
- / avr. 2019 **Sauveteur secourisme du travail**
- / **Brevet technicien supérieur - Management hôtellerie et restauration option B (cuisine)**
- / **Baccalauréat cuisine; Brevet d'étude professionnel - option cuisine**
- / **Win sport**
school Bordeaux

COMPETENCES

- Identifier et analyser les besoins des clients
- Contribuer à la définition de la politique commerciale
- Étudier et suivre l'évolution du marché
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services

- Animer la politique commerciale de l'unité
- Évaluer les résultats de la politique commerciale
- Participer à l'élaboration de la politique tarifaire
- Développer la relation client
- Créer et animer la relation client
- Fidéliser les clients

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

le sport et le basketball de préférence