

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

Manager

Mettre mon savoir-faire et mon savoir être à la disposition des professionnels

Confronter mes connaissances à la réalité pratique

Expérience professionnelle

Depuis Octobre 2006	Gerant de restaurant Mission : Garder un bon climat de travail au sein de l'équipe Etablir les menus en collaboration avec le chef de cuisine La gestion de stock Veiller a ce que les normes d'hygiènes soient respectées Maitriser le Food cost Veillez a la satisfaction des clients
Septembre 2005 Septembre 2005	Stage comme G.O Mission : Contrôle Food & Beverage Gestion de l'économat
Mai 2005 Juin 2005	Stage dans le Département Finance Hôtel Sheraton Casablanca Mission : Contrôle Food & Beverage Contrôle de gestion Contrôle des recettes de l'hôtel
Janvier 2003 Mars 2004	Stage dans Département Restauration Hôtel HYATT Regency Casablanca Mission : 6 mois comme Contrôleur Food & Beverage. 6 mois comme responsabl Economat. 2 mois dans le Room service. 1 mois comme Barman.

Diplômes et formations

Depuis Septembre 2004	Institut des Hautes Etudes Economiques et Sociales Maîtrise en management et stratégie du tourisme et l'hôtellerie Spécialisation : Gestion Touristique et Hôtelière
--------------------------	--

Septembre 2002
Juin 2004

ISTA Hôtellerie & Restauration

BTS en gestion hôtelière

Spécialisation : Gestion Hôtelière

Septembre 2001
Juin 2002

Lycée Ibnou chouhaid

Baccalauréat, série : Sciences Expérimentales

Compétences en informatique

Logiciels

Word
Excel
Power Point

Langages

Access

Informations complémentaires

Systèmes d'exploitation : Windows 98. 2000. XP. Vista

Maîtrise linguistique

Arabe

Niveau oral : Maternelle, **Niveau écrit** : Courant

Anglais

Niveau oral : Courant, **Niveau écrit** : Courant

Français

Niveau oral : Courant, **Niveau écrit** : Courant