

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

## Assistante bilingue Import/Export

Bac +2 - Etudiant(e)  
74100 Annemasse  
Rhône-Alpes  
France

Bilingue Français/Anglais. Exigente, polyvalente, disponible et motivée dans mon nouveau métier.

## Expérience professionnelle

---

- Janvier 2003  
Février 2005
- Responsable de Salle, Les Artisans (Brasserie), Paris**  
Mission : Gestion de la caisse en fermeture  
Fermeture de l'établissement  
Gestion des stocks ( vins, café, minérales, serviettes, sets de table, etc...)
- Juin 2001  
Décembre 2002
- Responsable de salle, Le Griffonier (bar à vins), Paris**  
Mission : Accueil des clients avec service et accord mets et vins  
Gestion de caisse  
Moyens : Faire en sorte de vendre ses vins et de savoir faire l'accord en fonction du plat choisi, savoir ce dont il a envie
- Septembre 1996  
Mai 2001
- Supervisor ( responsable de salle et bar), Groupe Chez Gérard, Londres**  
Mission : Gestion d'une équipe de 23 personnes/Etablir les emplois du temps des employés ainsi que la gestion de leur caisse  
Gestions des stocks côté bar et côté salle avec commande des vins, minérales, sodas et alcools/Inventaire fait chaque semaine  
Spécialités dans les cocktails  
Établir les nouvelles cartes des cocktails pour le bar  
Moyens : Inventaire fait sur Word Excel par semaine afin d'obtenir les ratios de ventes  
Listes des fournisseurs en vins et minérales  
Travail sur Word afin d'établir les nouvelles cartes du bar ou de brasserie ainsi que pour les feuilles de caisses pour les serveurs  
Bilan : Avoir appris de nouvelles techniques au niveau des ratios par les ventes et comment gérer une équipe  
Avoir su démarcher de nouveaux fournisseurs de vins  
Savoir être créatif afin de promouvoir son bar pour amener plus de clientèle

## Diplômes et formations

---

- Septembre 1994  
Juin 1996
- Ecole de Paris des Métiers de la Table**  
C.A.P/B.E.P , en cuisine, salle et service. Formation en alternance ( 15 école, 15 jours entreprise).  
Baccalauréat Technique Hôtelier en 1996 suite à une formation en alternance avec une année de service et d'hôtellerie, suivie d'une année de cuisine.

## Compétences en informatique

---

## **Logiciels**

Word Excel, Word, Windows XP

## **Maîtrise linguistique**

---

### **Allemand**

Niveau oral : Moyen

Niveau écrit : Scolaire

### **Anglais**

Niveau oral : Courant

Niveau écrit : Moyen

## **Divers**

---

### **Cyclisme/ Natation/Randonnée et Tennis**

Triathlon et pour le plaisir