

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

CHEF DE PARTIE SENIOR

flexible, polyvalente, grande adaptabilité

Expérience professionnelle

Depuis
Septembre 2007

Chef de partie et réceptionniste

Mission : Responsable du matin, petits déjeuners et banquets
Agent de réception sur système opéra, réservations

Moyens : Autonomie et en équipe pour les banquets, savoir gérer son temps, pour la mise en place, les stocks, et faire les commandes,

Bilan : Augmentation de salaire, distinction meilleure employée 2008 en cuisine

Mai 2006
Septembre 2007

Sous chef et Manager en formation

Mission : Acquérir des compétences en management hôtelier

Moyens : Elaboration et présentation de nouveaux menus
gestion des commandes et des stocks

Bilan : enrichissement culinaire mexicaine, cubaine, consolidation de mes acquis dans le secteur de la gestion du capital humain et des denrées

Janvier 2006
Avril 2006

Chef de partie gardemanger

La Lorraine restaurant Luxembourg

Mission : Responsable des entrées chaude et froides, et aide aux autres sections

Moyens : Assistée d'un demi-chef, pour la mise en place et le service

Bilan : Retour à la cuisine gastronomique

Mai 2004
Octobre 2005

Chef de partie responsable du soir

Club Med France

Mission : Organiser et coordonner les buffets du soir, mise en place
Commande et inventaire

Moyens : 5 demi-chefs

Bilan : Promu le meilleur village 2005 pour la restauration

Janvier 2002
Janvier 2003

Sous chef , chef de partie

west one agency London UK

Mission : Flexible selon la mission dans de nombreux hôtels, pubs, hôpitaux événements
mondains londoniens

Moyens : Etre un chef supplémentaire pour les grosses fonctions

Bilan : Etre efficace et rapide

Mai 1999
Mars 2001

Chef de partie sur les bateaux de croisière

Disney cruiseline, Disney world fl USA, Seabourn & Festival

Mission : Responsable du garde manger

Moyens : équipe de 5 voir 6 cuisiniers

Bilan : Apprendre à travailler avec plus de 40 nations
Promue meilleure employée du mois sur Disney Cruiseline et sous chef

Mars 1999
Mai 1999

Commis stagiaire

Hôtel de Grillon & Hôtel le Bristol

Mission : Immersion dans le milieu de la cuisine gastronomie

Bilan : Apprentissage dans un palace hôtel

Diplômes et formations

Octobre 1998
Mai 1999

Infrep Paris

CAP , BEP en hôtellerie et restauration
Certificat d aptitude professionnel
Brevet d aptitude professionnel

Spécialisation : hôtellerie et restauration option cuisine

Mars 1997
Juin 1998

Chambre de commerce de Nanterre 92 france

certificat de management pour la création de son entreprise

Spécialisation : Management

Septembre 1994
Avril 1995

Créations Paris 75

Assistante commerciale et touristique certificat

Spécialisation : Commercial et touristique

Octobre 1987
Juin 1991

Université paris VIII 93 Vincennes

DEUG en sciences humaines option psychologie

Spécialisation : Psychologie

Septembre 1984
Février 1987

Lycée technique Le rebours

Bac G1 bureatique

Spécialisation : Techniques de bureautique

Compétences en informatique

Logiciels

word 7

excel

Maîtrise linguistique

Français

Niveau oral : Maternelle, Niveau écrit : Maternelle

Anglais

Niveau oral : Courant, Niveau écrit : Courant

Divers

animatrice de camp de jour Nanterre France

créations d'activités avec les 0 à 5 ans
mini déplacements avec les enfants
cours de cuisine, de chants et de danse,

surveillante en milieu scolaire Lep de Surenes france

surveillance des études
surveillance des services des repas et des récréations
contrôle des absences et vérification des registres durant 3 ans
pendant mes études universitaires

premier soins & cours de survie

formation de survie sur les bateaux de croisière

écouter de la musique classique

les masters et les nouveaux artistes en devenir

Agent de communication Epad France

1995 - 1993 organisation de meeting clés en main (salle, cocktail)