

Née en 1976
60530 Neuilly-en-thelle
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2208301443

Assistante polyvalente

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

Formations

06/1998 : Bac à Lycée Evariste Galois
Baccalauréat professionnel de comptabilité

06/1998 : Bac +2 à Lycée Jean ROSTAND
BTS Comptabilité et gestion des organisations

Expériences professionnelles

02/2017 - 06/2022 :

Assistante de Gestion chez Ets Bellet sur Saint Ouen L'aumône

Pilotage de la politique qualité, mise en place et suivi des process qualité ISO 9001 - EN9100, suivi des Audits qualité, accueil physique et téléphonique du public, prise en charge et suivi des demandes clients, soutien administratif et confidentiel à l'équipe de direction.

05/2015 - 11/2016 :

Technicienne d'exploitation bancaire chez Cm Cic sur Cergy

Gestion des comptes internes, des réclamations clients (virements - prélèvements SEPA).

06/2014 - 05/2015 :

Secrétaire médicale chez Laboratoire Cerba sur Saint Ouen L'aumône

Gestion du standard téléphonique, réponse aux demandes de renseignements, transfert de communications, création et mise à jour des dossiers patients sur le logiciel, traitement de la boîte mail.

10/2013 - 05/2014 :

Technicienne d'exploitation bancaire chez Cm Cic sur Cergy

Gestion des litiges commerçants.

12/2009 - 01/2013 :

Secrétaire comptable chez Sarl Abs sur Groslay

Suivi des comptes clients, fournisseurs et bancaires, gestion du personnel (contrat de travail, DPAE, absences, congés).

08/2008 - 07/2009 :

Secrétaire comptable chez Sarl Spbe sur Argenteuil

Suivi des comptes clients, fournisseurs et bancaires, recouvrement et suivi des contentieux.

07/2006 - 06/2008 :

Assistante de gestion chez Sarl Carqu'1 Burotik sur Vitry Sur Seine

Gestion des comptes clients, fournisseurs et bancaires, gestions des formalités administratives auprès du greffe (création et modifications d'entreprise, dépôts des comptes).

11/1992 - 07/2006 :

Assistante de direction chez Mac Donald's France Restaurant sur Goussainville

Gestion d'une équipe de 15 à 20 équipiers, gestion courante du restaurant (préparation des caisses, gestion des plannings, suivi des stocks et de l'approvisionnement, respect des normes en matière d'hygiène et de sécurité, suivi administratif du personnel).

Langues

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté), Anglais (Oral : notions / Ecrit : débutant), Espagnol (Oral : notions / Ecrit : débutant)

Permis

Permis B