

Née en 1992  
**49100 Angers**  
**0 à 1 an d'expérience**  
**Réf : 2307121146**

## Assistante administrative

### Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Pays de la Loire, dans l'Administration et juridique.

### Formations

**2014** : Brevet à CFA de Niort sur La Rochelle  
Brevet Professionnel (BP) Restaurant Service et Commercialisation

**2012** : CAP à CFA AVERMES sur Moulins  
Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant (CAP)

**2010** : Bac à Lycée Anna Rodier sur Moulins  
Baccalauréat STSS (Sciences Technologies de la Santé et du Social)

### Expériences professionnelles

#### 06/2021 - 2021 :

Réceptionniste chez Hôtel 3 \* sur Angers  
Accueil des clients, séminaire et communication  
Gestion commerciale de l'hôtel (promouvoir les produits, fidélisation, ...).  
Gestion administrative (réservations et suivi, gestion des comptes clients, édition des factures, encaissements, clôture fin de journée, calcul des chiffres d'affaires restaurant + hôtel)  
Gestion d'évènement (proposition de devis, suivis, facture)  
Gestion des réservations des deux restaurants et de l'espace bien être  
Organisation du travail des femmes de chambre

#### 2018 - 2021 :

Réceptionniste Tournante chez Relais & Château Le Saint James , Hôtel 4\* sur Bouliac  
Accueil des clients, séminaire et communication  
Gestion commerciale de l'hôtel (promouvoir les produits, fidélisation, ...).  
Gestion administrative (réservations et suivi, gestion des comptes clients, édition des factures, encaissements, clôture fin de journée, calcul des chiffres d'affaires restaurant + hôtel)  
Gestion du service des étages et vérification des chambres  
Organisation du travail des femmes de chambre  
Entretien et réapprovisionnement du linge et des produits d'accueil

#### 2018 - 2018 :

Assistant maître d'hôtel chez Restaurant Frog, By Adam Handling sur Londres, Angleterre  
Assurer le bon fonctionnement du service, répondre aux besoins des clients. (Gérer les allergies, intolérances)  
Manager un ou plusieurs commis/chef de rang  
Prendre les commandes, les encaissements

#### 2017 - 2018 :

Assistant maître d'hôtel chez Restaurant Gauthier Soho sur Londres, Angleterre  
Gérer une salle de plusieurs tables avec l'aide d'un commis  
Prise de commandes, conseiller le client, encaissement  
Assurer la coordination avec la cuisine

#### **2016 - 2016 :**

Chef de rang chez Restaurant Char Grill Restaurant sur Darwin, Australie  
Mise en place des tables, office  
Conseiller les clients, explications des mets et boissons en anglais

#### **2015 - 2015 :**

Chef de rang chez Restaurant Les Flots Grégory Coutanceau sur La Rochelle  
Gérer et suivi d'un rang de plusieurs tables.  
Découpages en salle, présentation de chariot de fromages  
Explications des mets, conseiller le client

#### **2014 - 2015 :**

Commis de salle chez Restaurant 1920 2\* Michelin Au Four Seasons, Relais & Château sur Megève  
Mise en place de la salle avec le chef de rang, office  
Aide aux découpages, flambages, présentation et explications des chariots de fromages, mignardises.  
Assurer le service au bar et room service

#### **2012 - 2014 :**

Apprentie BP chez Restaurant Les Flots Grégory Coutanceau sur La Rochelle

#### **2010 - 2012 :**

Apprentie CAP chez Restaurant Le 9/7 Olivier Mazuelle sur Moulins

### **Langues**

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

### **Logiciels**

---

Pack Office

### **Permis**

---

Permis B

### **Centres d'intérêts**

---

Photographie, cinéma, musique  
Sport : natation, vélo, course à pied Bien-être - Participation aux restos du cœur