

75000 Paris
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 250210174848

Gestionnaire des stocks

Ma recherche

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

Formations

06/2021 : Participation au Meilleur Apprenti de France Barman; Mention Complémentaire Employé de Bar
Participation au Meilleur Apprenti de France Barman; Mention Complémentaire Employé de Bar

06/2020 : Bac
Bac Professionnel Commercialisation et service en restauration

06/2019 : Bac
Bac Professionnel Commercialisation et service en restauration

06/2018 : Brevet étude professionnel Commercialisation et service en restauration
Brevet étude professionnel Commercialisation et service en restauration

Expériences professionnelles

01/2022 - 12/2023 :
Barmaid /Chef de rang chez Restaurant La Verrière Et Rooftop Monsigny
Service Midi et soir
Mise en place service et bar
Mise en place banquet
Préparation de commande et cocktail
Gestion et clôture de caisse
Gestion stock et denrée et commandes fournisseurs
Gestion plannings
Réception

01/2019 - 12/2021 :
Apprenti Chef de rang /Barmaid chez Pastel
Service midi brasserie
Mise en place et nettoyage de la salle
Barmaid service midi et soir
Préparation et mise en place du bar
Préparateur de commande
Gestion caisse
Gestion des stocks Boisson

/ à ce jour :
Barmaid chez Brasserie Gabriel
Service midi et soir
Envoi et préparation commande cocktail classique et création
Gestion Stock

Mise en place Service

/ à ce jour :

Barmaid chez Maison Albar L'imperator Bar Hemingway (2021) Nimes
Service Midi et soir
Mise en place service ouverture et fermeture
Préparation de commande et cocktail
Gestion et clôture de de caisse
Gestion stocks Boissons et denrées

/ à ce jour :

STAGE chez Drugstore Publicis (2018) Paris sur Paris
Service Petit déjeuner , midi et soir Brasserie
Mise en place salle et bar
Service barman Midi et soir (boisson et plat)
Réapprovisionnement du matériel pour chaque services
Gestion et clôture de caisse

/ à ce jour :

Commis chef de rang / Runner chez Bedford Hôtel (2017) Paris sur Paris
Service Gastronomique matin , midi ,
Mise en place buffet petit déjeuner
Mise en place service dejeuner
Service Banquet et seminaire
Mise en place salon banquet
Service Room service
Mise en place plateaux room service, service en chambres

/ à ce jour :

Commis Chef de rang chez Groupe New Hôtel (2017) Paris sur Paris
Mise en place et service buffet petit déjeuner et service boisson
Mise en place et service Bistronomique midi
Gestion et service Room Service
Mise en place des plateaux , service en chambre
Service Bar

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

Atouts et compétences

banquet, Mise en place buffet, hygiène, approvisionnement, Boissons, Brasserie, Commercialisation, Conformité aux normes, sécurité alimentaire, expérience client, Gestion plannings, Gestion des stocks, Gestion Stock, Gestion stocks, gestion des équipes, nettoyage, Préparation de commande, qualité du service, service client, service en restauration, mise en place du bar, Service Banquet, Service Bar, Gestion de la caisse, clôture de caisse, Gestion caisse, Service Petit déjeuner, service en chambre