

**45200 Amilly**  
**Plus de 10 ans d'expérience**  
**Réf : 2605190934**



## Réceptionniste

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Centre-Val de Loire, dans le Batiment.

### Formations

---

**12/2001** : Bac à Lycée hôtelier Saint Louis, Montargis  
Bac technologique hôtellerie restauration

### Expériences professionnelles

---

**08/2025 - à ce jour** :  
Réceptionniste chez Hôtel D'antan sur Boulogne-Billancourt  
Check-in, check-out, walk-in, relation client.

**09/2023 - 03/2025** :  
Économe multi-sites chez Hôtel Norman Et Balzac 5\*, Groupe Bertrand sur Paris  
Ouverture des hôtels Norman et Balzac 5\*, mise en place de l'économat, gestion des achats, stocks, référencements, devis, besoins des hôtels, inventaire et clôture mensuelle, contrôle des livraisons, prix d'achat, facturation.

**09/2021 - 09/2023** :  
Assistant de direction chez Restaurant Au Petit Victor Hugo, Groupe Bertrand sur Paris  
Gestion administrative du personnel, commandes, gestion de stocks et clôture fin de mois, saisie des caisses.

**01/2015 - 09/2021** :  
Économe chez Brasserie La Lorraine, Groupe Bertrand sur Paris  
Gestion des achats, des commandes, respect des normes d'hygiène, contrôle des livraisons, prix d'achat, facturation, suivi du coût matière, inventaire et clôture mensuelle, saisie des caisses, élaboration des fiches techniques et de leurs coûts matières.

**06/2013 - 01/2015** :  
Responsable économat chez Hôtel Pullman, Château De Versailles sur Versailles  
Gestion des achats, conformité des référencements de la marque, gestion de l'économat, rotation, optimisation des stocks, contrôle des livraisons, prix d'achat, facturation, inventaire et clôture mensuelle.

**09/2007 - 05/2013** :  
Chef de rang chez Hôtel Pullman Versailles sur Versailles  
Service et suivi des différents services de la restauration, inventaires de fin de mois, suivi et respect des standards Pullman.

**10/2004 - 08/2007** :

**Chef de rang chez Hôtel Novotel Château De Versailles sur Versailles**

Service petit-déjeuner, restaurant, bar, banquet ; gestion des points de vente restauration le week-end avec un commis.

**06/2003 - 04/2004 :**

**Chef de rang chez Stocks Hôtel sur London**

Service semi-gastronomique au bar et restaurant.

## **Langues**

---

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté), Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

## **Permis**

---

Permis B

## **Centres d'intérêts**

---

Arts martiaux, Yoga, Natation