



\*\*\*\*\* \*

23/01/1976 (48 ans)  
Permis B

Le Blanc-Mesnil (93150)  
\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Chef Gérante en restauration collective

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2021 / aujourd'hui** **Cheffe gérante**  
Compass Group  
*Conservatoire national de musique et de Danse de Paris.*
- mai 2019 / juil. 2021** **Chef Gérante**  
RIE Clichy {92}
- janv. 2019 / mai 2019** **Chef de cuisine**  
Siège de Monoprix entreprise R2C
- oct. 2018 / déc. 2018** **Chef de Partie**  
Newrest compans st honorine
- oct. 2017 / mai 2018** **Chef de Partie**  
Servair
- sept. 2016 / avr. 2017** **Gérante Adjoint**  
Traiteur Labeyrie Fine Food  
*Chef d'équipe ( 5 personnes)  
production culinaire  
Commandes, inventaire, réception commande, responsable traçabilité, vérification  
respect norme HACCP.*
- avr. 2004 / août 2014** **Chargée de clientèle**  
Movianto Gonesse  
*Service litiges dépositaire pharmaceutique.  
Information, traitement et suivi du litige client transmit par réception d'appels, mails  
et fax.  
Lié aux anomalies logistique, à la facturation, la livraison et le retour de produits.  
Pharmacovigilance*
- avr. 2002 / mai 2004** **Directrice foyer de personnes âgées**  
Mairie du Le Blanc- Mesnil  
*Gestion administrative , organisation et coordination de l'établissement.  
Management, gestion du personnel.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- oct. 2014 / juil. 2015** **Titre de cuisinière (Préparer, cuire et dresser des hors- d'oeuvre et des entrees chaudes. Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtisserie. P - BAC+2**
- juil. 2013 / janv. 2014** **Titre de Gérante en restauration collective (Maitrise de l'hygiène et sécurité alimentaire. Construire un plan de menus en fonction des contraintes. - BAC+2**
- / janv. 1996** **Baccalauréat STT Comptabilité Gestion (Communication, gestion des ressources humaines. Mercatique. Droit, management. Comptabilité et**

## COMPETENCES

---

Je suis très organisée, dynamique, rigoureuse et autonome.

J'ai une bonne capacité à m'adapter à toutes situations.

De nature calme et une bonne résistance au stress.

J'ai un esprit analytique, réaliste et un grand savoir faire relationnel.

Gérant / Gérante de restaurant

- Chiffrage/calcul de coût
- Logiciels de gestion de stocks
- Système d'information et de communication
- Gestion comptable
- Gestion administrative
- Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Management

Comptabilité Intermédiaire, Informatique Avancé

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Académique
<b>Espagnol</b>	Elémentaire
<b>Italien</b>	Elémentaire

## CENTRES D'INTERETS

---

Sport en salle, art culinaire, littérature, musique, cinéma.