

TIFFANIE OLIVE

RESTAURATRICE - CHEF DE PARTIE
CRÉATRICE ET CHEF D'ENTREPRISE



Expérience de + de 10 ans dans la restauration, trilingue, amour de mon métier et du contact avec la clientèle, autodidacte et responsable...
Dynamique, souriante et joyeuse. Très attentive à la propreté



2 RUE LIMASSET
APPARTEMENT 201
84000 AVIGNON
06.63.88.44.28
mya.wallace1@gmail.com



PERMIS
B - Véhicule léger



LANGUES
Anglais : Très bon
Espagnol : Bon



CENTRES D'INTÉRÊT
Cuisine & Vins
Pâtisserie
Mobilier et décoration
Agencement d'intérieur,
Organisation
Création d'événements,
Communication, Réseau



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

09/2016 - 11/2017 : ART FOOD'N'ROLL

COMMERÇANTE - RESTAURATRICE

Créatrice et Chef d'entreprise - Restaurant, Galerie d'Art, Salon de Thé 50's sur Villeneuve les Avignon

10/2015 - 07/2016 : RESTAURANT LE 119 - LES ANGLES 30133

CHEF DE RANG - EMPLOYÉE POLYVALENTE

Depuis 07/2015 : LE PETIT COMPTOIR - EXTRAS ET SAISON

SERVEUSE EN RESTAURATION

05/2014 - 09/2014 : RESTAURANT LE ST PONS - LE LAVANDOU 83980

CHEF DE RANG

09/2013 - 08/2014 : CHEZ POULET - PIZZAS AU FEU DE BOIS - LE LAVANDOU 83980

PIZZAIOLA

02/2010 - 09/2012 : RESTAURANT LE C'ICI - LE PONTET 84130

BARMAID - SERVEUSE EN SALLE

04/2009 - 01/2010 : RESTAURANT CAFÉ LA SCÈNE - AVIGNON 84000

BARMAID LIMONADIÈRE



FORMATIONS

1996 : 1ERE ANNEE DE CAP COUTURE

Fatine KADI

Adresse: 6-8 RUE Mourre
bâtiment A 305 84000
Avignon.

Chef de rang

Contact: 07 82 73 89 82

S'intégrer Apprendre Améliorer

Fatine.touzani@hotmail.com

EXPERIENCES PROFESIONNELLES

- 2015/2016** : Deuxième adjoint de direction au restaurant **la Boucherie**.
2012/2014 : Chef de rang au restaurant « *Hippopotamus* » *le Pontet*.
2011 : Chef de rang au restaurant « la Guinguette » Isle sur la sorgue
2010 : Chef de rang au restaurant gastronomie hôtel 4* « *les Bories a Gordes* »
2009 / : Serveuse Hôtel « **NOVOTEL** » Casablanca, Maroc
Service en salle ; room-service ; lounge ; banquet.
2007 /2008 : hôtesse d'accueil Hôtel « **Casablanca plaza** »
: Serveuse Hôtel « **le Méridien royal Mansour** » Casablanca, Maroc
2006/ : Stage professionnel : hôtesse d'accueil Hôtel « **hayat rejensi** » Casablanca
Serveuse restaurants « **Mistic Garden** » Casablanca.

FORMATION ACADEMIQUE

- 2009 / 2010** *Formation internes franchise hippopotamus*
- *Respect des standards de l'enseigne*
 - *Normes HACCP /sécurité incendie*
 - *Management /gestion du personnel*
 - *Utilisation logiciel de caisse*
- 2007 / 2008** *Formation professionnelle NOVOTEL*
- *Les arts de la table*
 - *Présentation des buffets*
 - *Utilisation micros*
- 2005 / 2007** *Centre de qualification professionnel tourisme (Casablanca/MAROC)*
-Diplôme de qualification en hôtellerie et tourisme
- 2004 / 2005** *Niveau Baccalauréat au*
Lycée othmane ibnou affane Casablanca.

COMPETENCES PROFESSIONNELS

- *Accueillir et renseigner la clientèle*
- *Mettre en place et débarrasser la salle*
- *Effectuer le service des mets et des boissons.*
- *Effectuer la prise de commande et les encaissements micros.*
- *Entretien des chambres et agencement.*

DIVERS

- **Langues : Anglais et Espagnol scolaire,**
: Français (courant), ET Arabe
- **Mobile et disponible immédiatement**

DARGACZ Ophélie
31 Chemin de Saint Geniest
84000 AVIGNON
06.26.44.42.84.

Sérieuse et disponible, je dispose de solides qualités relationnelles que j'ai pu développer et renforcer lors de mes expériences professionnelles.

SERVEUSE EN RESTAURATION

COMPETENCES :

- Dresser les tables ;
- Accueillir les clients à leur arrivée au restaurant et les installer à une table ;
- Présenter la carte de plats, le menu ainsi que la carte des vins ;
- Conseiller les clients dans leurs choix selon leurs goûts ou les suggestions du jour ;
- Prendre les commandes ;
- Réaliser un service en salle ;
- Encaisser le montant d'une vente.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

- *Septembre à novembre 2017* : Vendeuse, **H&M**, Avignon ;
- *Mai 2017* : Serveuse en restauration, Restaurant et bar à vin **Le Vintage**, Avignon ;
- *Mars à mai 2017* : Chef de rang, **Opéra Café**, Avignon ;
- *Septembre à décembre 2015* : Chef de rang, Restaurant **Les Trois Châteaux**, Eguisheim ;
- *Mai à août 2015* : Chef de rang, Hôtel-restaurant **L'Europe**, Hombourg Wihr ;
- *Août 2014 à janvier 2015* : Chef de rang, Hôtel **Maréchal**, Colmar ;
- *Mars 2014 à juillet 2014* : Serveuse en restauration, Restaurant et buffet à volonté **Saveurs du monde**, Colmar ;
- *Janvier à mars 2014* : Serveuse en restauration, Restaurant **La Boucherie**, Colmar ;
- *Septembre à octobre 2013* : Serveuse en restauration, Restaurant **Da Mario**, Petite-Rosselle ;
- *Juin 2013* : Serveuse en restauration, Restaurant **Buddha bar**, Monaco ;
- *Août à septembre 2012* : Serveuse en restauration, Restaurant **Urban Beval Plaza**, Luxembourg

FORMATIONS :

- Formation franco-allemande en restauration : Serveuse en restauration, diplôme niveau V obtenu à Colmar, LMAR – 2012 ;
- Niveau CAP Coiffure – Académie Maria Riggi à Forbach 2010 – 2011 ;

LANGUES :

- Allemand, Italien : bonnes connaissances ;
- Anglais : niveau scolaire

MARIE-JOSEE DE VARES DE GOIS

ASSISTANTE MAÎTRE D'HÔTEL / CHEF DE RANG

36 RUE YOLE
LE PRE AUX ORMEAUX
84000 AVIGNON
06.76.72.90.29
MARIE-DE-GOIS@HOTMAIL.FR

Mon expérience professionnelle de 20 ans m'a permis d'apprendre les valeurs du travail comme le sens des responsabilités et le travail en équipe. Je recherche un poste en CDI ou CDD

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

03/2016 - 09/2016	Maître d'hôtel - L'Hostellerie Les Frênes (84) 4**** Assurer la coordination de la salle du restaurant Conseiller la clientèle
04/2015 - 09/2015	Assistante maître d'hôtel - Restaurant L'Aubergine (13) suivre le stock de la cave à vin Prendre la commande des clients
06/2014 - 09/2014	Assistante maître d'hôtel - Restaurant l'Arôme (84) Bib Gourmand Diriger le personnel Veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble des tables
02/2013 - 01/2014	Responsable de service - Restaurant L'Amarine (13) Châteaux & Hôtels Collection Veiller à la satisfaction du client Assurer la coordination avec la cuisine Découpage
06/2012 - 01/2013	Responsable de service - Restaurant L'Amarine (13) Châteaux & hôtels Collection Organiser et contrôler le service de salle Prise des réservations préparation du plan de salle
04/2011 - 11/2011	Chef de Rang - Restaurant L'Arôme (84) Bib gourmand
04/2010 - 12/2010	Chef de Rang - Restaurant L'Arôme (84)
04/2009 - 11/2009	Chef de Rang - Restaurant l'Arôme (84)
03/2004 - 04/2009	Responsable de Bar - L'hôtel La Bastide de Gordes & spa 5***** (84)

FORMATIONS

1992	CAP-BEP option restaurant
------	------------------------------

COMPÉTENCES

esprit d'équipe	Expert
prendre les commandes	Expert
conseiller le client	Expert
faire respecter les règles d'hygiène	Expert
gestion des stocks	Expert

LANGUES

Anglais	Très bon
Portugais	Très bon

PERMIS

B - Véhicule léger

CENTRES D'INTÉRÊT

les voyages, hand-ball, le tennis, la gastronomie

MANON BRET

SERVEUSE EN RESTAURATION

70 RUE DE LA CARRETERIE
84000 AVIGNON
07.82.91.45.98
MANON.BRET@GMAIL.COM

Gout pour la relation clients, la polyvalence, dynamique, motivée, mes 2 ans d'expériences dans la restauration m'ont appris les exigences du métier.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

10/2017 - 10/2017	Barmaid - Wave Club
07/2015 - 07/2015	Serveuse/Barmaid - Code Bar
09/2014 - 07/2015	Serveuse/Barmaid - Le Gambrinus
07/2014 - 07/2014	Serveuse - Restaurant Le Cul De Poule
03/2014 - 05/2014	Hotesse Vestiaire - Red Zone
02/2014 - 04/2014	Barmaid - Chic Club
07/2013 - 07/2013	Serveuse - Restaurant L'Entracte
04/2013 - 07/2013	Employée Polyvalente - Tam Tam
07/2012 - 08/2012	Hotesse De Caisse - Giga Store
11/2011 - 03/2012	Hotesse Receptionniste - Ibis Budget

FORMATIONS

2014	1ere Année de Droit
2013	1ere Année en Langues Etrangère Appliquée (Anglais-Italien)
2012	Vente, Accueil Relation Clients/Usagers
2011	Vente, Accueil Relation Clients/Usagers

COMPÉTENCES

Accueil clients	Expert
Prise et Confection des commandes	Avancé
Service Comptoir/Salle et Extérieur	Avancé
Tenue de caisse / Encaissement	Avancé
Gestion des stocks/Commandes fournisseurs	Avancé
Rangement/Nettoyage de l'espace de travail	Expert
Organisation d'Evenements	Avancé
Reception Marchandise	Avancé
Gestion du Carré (Espace de travail)	Avancé
Maitrise des logiciels Caisse	Avancé

LANGUES

Anglais Correct

CENTRES D'INTÉRÊT

Danses Latines, Musique, Fitness, Cinema

Cuisinière

Minutieuse Organisée Rapide Adaptation

COMPETENCES

Travail produit frais

Commande Réception et Stockage

Préparation matérielle

Élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations

Réalisation d'inventaires

Réalisation des préparations préliminaires

Réalisation de recettes à partir de fiches techniques

Préparation du matériel de service

Dressage et envoi des plats

Réponse aux annonces et commandes

Mise en valeur des présentations

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2013	Commis de cuisine (Le Café des Baux, Baux de Provence)
2014	Chef de cuisine (Le café des Baux, Baux de Provence)
2014	Commise de cuisine (Le tapenade Café, Avignon)
2012	Missions d'intérim
2010 et 2011	Travail en restauration (La Grande muraille, Avignon)
2009	Aide à domicile
2009	Vendeuse libre-service (Conforama, Avignon)

FORMATIONS

2009	1ere année en BTS Management des unités commerciales à l'EREQ à Avignon
2008	BAC STG option Mercatique au Lycée René Char à Avignon

INFORMATIQUE : Word, Excel, Access, Power Point, Ethnos, Pratique Internet

LANGUES: Anglais et Italien : Niveau scolaire

COMPTABILITE : Niveau de base 1ere année en BTS Management des unités commerciales

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Passions : Participation active au sein de l'association "L'Arbre de Vie" : soutien alimentaire et moral, collecte des aides alimentaires et vente de vêtements auprès de personnes en situation difficile.

Mes atouts : Je suis déterminée et dynamique. Lorsque je m'engage : c'est entièrement. Mes expériences tant professionnelles que sociales m'ont forgée et m'ont appris : -La constance - Le respect de ses engagements - La précision

Nathalie MARTIN
2 rue Font-Ségugne
La Tramontane
84000 AVIGNON
☎ 06.84.00.11.96

Permis B

COMMIS DE CUISINE

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- ✦ Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- ✦ Doser et mélanger les produits et ingrédients culinaires
- ✦ Cuire ou réchauffer les viandes, poissons, légumes, ...
- ✦ Dresser les plats pour le service (présentation, assemblage, finition ...)
- ✦ Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...
- ✦ Effectuer l'entretien et le nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Juillet 2012 à Avril 2013 **Commis de Cuisine** – Le 83 Vernet - Avignon

2010-2011 **Aide de cuisine et employée polyvalent** –
Hôtel- Restaurant de l'Abbaye, Frigolet (13)

2007-2008 **Agent polyvalent** adjointe aux fonctionnements de l'ouvrage-
« Etablissement Barrage De Caderousse » 84

2007-2009 **Auxiliaire de vie auprès de personnes âgées** – Association ADPA

2000-2007 **Agent de polyvalent d'entretien à la production** –
Etablissement Ashland, Sauveterre (30)

De 1998 à 2007 **Auxiliaire de vie auprès de personnes âgées**
Association Présence et maison de retraite Saint André Morières

FORMATION

2013 – 2014 Formation obtenue d'auxiliaire de santé animale - Paris

2012 **Commis de Cuisine Hôtel Restaurant** « Kyriad Prestige*** »
Certification des méthodes HACCP

2006 Diplôme Auxiliaire de vie - Avignon

ANNE-CHARL SEINGIER

PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

119 AVENUE DU MARECHAL JOFFRE
84300 CAVAILLON
06.82.36.72.57
SEINGIER.ACeHOTMAIL.FR

Expérience de 2 ans au poste de pâtissière dans un restaurant gastronomique

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

11/2016 - 10/2017	Ouvrier qualifié de l'alimentation - PREVOT JEAN
04/2016 - 10/2016	Ouvrier qualifié de l'alimentation - PREVOT JEAN
09/2015 - 09/2015	Employé de commerce qualifié - DUSTAU DE BAUMANIERE

FORMATIONS

2014	Licence arts culinaires et arts de la table
2012	LICENCE MARKETING ET VENTE
2011	BTS ANIMATION ET GESTION TOURISTIQUE LOCALE

LANGUES

Espagnol	Correct
Anglais	Correct

PERMIS

B - Véhicule léger