

MARIA NIÑA FOURNIER

COMPÉTENCES

Service en Salle :

- Accueil physique ou téléphonique des clients
- Dressage et débarassage des tables
- Mise en place des consoles de service
- Mise en place petit déjeuner (préparation, remplissage et débarassage du buffet)
- Établissement d'une commande manuelle ou électronique
- Annonce ou transmission des commandes en cuisine
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement
- Établissement des additions
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

Vente à Emporter :

- Préparation des ingrédients en fonction des spécialités proposées par le restaurant
- Préparation des sandwich (chaud et froid)
- Mise en place des glaces
- Mise en rayon (boisson, sandwich)
- Vérification de la qualité des produits
- Encaissement

Crêpière :

- Graisser les crêpières
- Réalisation des fiches techniques
- Préparation des ingrédients en fonction des spécialités proposées par le restaurant
- Plier selon les objectifs de présentation (sur place ou VAE)
- Vérification de la qualité des produits
- Accueil de la clientèle (selon les établissements)
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

Limonadière :

- Conclusion de la vente, prise de commande, enregistrement de celle-ci
- Présentation de la note, encaissement
- Prise de contact et accueil de la clientèle au comptoir, en salle, en terrasse
- Réception et stockage des denrées nécessaires à l'activité
- Mise en place et contrôle du comptoir, de la salle, de la terrasse

Langues Vivante :

- Anglais (langue maternelle)
- Philippin (langue maternelle)

Informatique :

- Word, Excel, PowerPoint, Web

EXPÉRIENCE **VENDEUSE À EMPORTER/ DESSERTS/ CREPIÈRE/ GLACIERE/ CHEF DE RANG, CAFE IN ET OFF (AVIGNON)**
Avril 2015 à Septembre 2015

RESPONSABLE PETIT DEJEUNER/ SERVEUSE, HOTEL IBIS AVIGNON SUD (AVIGNON)
Janvier 2014 à Mars 2015

EMPLOYÉE POLYVALENTE, RESTAURANT BUFFET LA GARE (LE PONTET)
Août 2012 à Janvier 2014

RECEPTIONNISTE, TOURISTRA VACANCES LA BALAGNE (CALVI, CORSE)
Octobre 2010

COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE, TOURISTRA VACANCES LA BALAGNE (CALVI, CORSE)
Juin 2010 à Septembre 2010

EMPLOYEE DE RESTAURANT, CLUBMED VAL THORENS (BELLEVILLE, SAVOIE)
Novembre 2009 à Avril 2010

LIMONADIÈRE/ GLACIÈRE/ DESSERTS, LA GUINGUETTE (L'ISLE SUR LA SORGUES)
Juin 2009

EMPLOYEE DE RESTAURANT, CLUBMED LES ARCS 2000 ALTITUDE (BOURG SAINT MAURICE, SAVOIE)
Décembre 2008 à Avril 2009

EMPLOYEE DE RESTAURANT, CLUBMED CARGÈSE (CARGÈSE, CORSE)
Avril 2008 à Septembre 2008

AGENT DE SERVICE, HOTEL HELIOS (MARSEILLE)
Avril 2008

SERVEUSE, RESTAURANT LE SEBASTIEN (MARSEILLE)
Octobre 2007 à Février 2008

FORMATION 2007 : **LYCÉE HOTELIER BONNEVEINE (MARSEILLE)**
BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie Dominante Production Culinnaire

 2005 : **COLLÈGE COIN JOLI SEVIGNE (MARSEILLE)**
Brevet des Collèges

ATOUTS Une bonne mémoire auditive et visuelle
Dynamique, organisée
J'ai soif d'apprendre, je suis polyvalente et je peux travailler seule et/ou en équipe
Très souriante et à l'écoute des clients