

ASHLEY MILLER

CURRICULUM VITAE

EDUCATION

Université de Nantes

Licence chimie-biologie
(2016-2018)

Université d'Angers

PACES
(2013-2015)
Licence Physique-Chimie
(2015-2016)

Lycée Duplessis-Mornay, Saumur

Baccalauréat Scientifique
(2010-2013)

CONTACT

Téléphone :

07.83.35.67.37

Email:

ashley.mllr@outlook.fr

Adresse :

1 Rue des Vieilles
Douves
44000 NANTES

AUTRES INFOS

24 ans

Permis B

Langues :

Français (Langue Maternelle)
Anglais (Bilingue)
Allemand (Notions)

EXPERIENCES PRO.

Manager (directeur intérimaire) (Niv.III, Echelon B)

Fresh Burritos | Depuis septembre 2018



- Responsable du restaurant, gestion totale d'une équipe d'une quinzaine de salariés, maîtrise des stocks, des procédures financières, gestion des services, de l'ouverture à la fermeture, gestion de conflits et de plaintes clients, reporting direct au siège, gestion autonome hebdomadaire du planning du personnel et formation des nouveaux managers et équipiers, gérant de la satisfaction clientèle et au sein de l'équipe

Assistant manager (Niv.II, Echelon B)

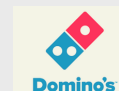
Speed Burger | décembre 2017 - septembre 2018



- Ouverture et fermeture du magasin, gestion de l'équipe et des standards d'hygiène, gestion des commandes en livraison, fidélisation des clients, réalisation des préparations culinaires, tenir le standard téléphonique, gestion des plaintes, contrôle de la caisse et des écarts financiers, passer les commandes fournisseur, gestion du stock, création et gestion hebdomadaire du planning du personnel, recrutement et formation des nouveaux employés selon les besoins de l'entreprise, gestion des titres restaurant, télécollecte CB, dépôt en banque quotidien.

Equipier polyvalent (Niv.I, Echelon B)

Domino's Pizza | septembre 2016 - novembre 2017



- Livraison des commandes, gestion des commandes en magasin, en livraison et des livreurs, expédition des commandes, prise de commandes au téléphone, ouverture et fermeture du magasin, préparation culinaires, topping des pizzas et sorti des pizzas du four.

Assistant manager

Café Le Musée | mai 2016 - septembre 2016

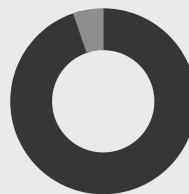


- Service en salle, gestion d'équipe, prise de commandes, encaissement, ouverture et fermeture administrative (caisse, télécollecte, ticket restaurant etc.).

PROFIL



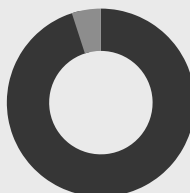
Organisation



Rigueur



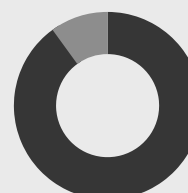
Ponctualité



Dynamisme



Management



Enthousiasme