

Audrey TESSON-LENEUTRE

247, Rue du Carignan  
34980 Saint Gely du Fesc,  
Montpellier, France

Tel : 07-84-42-43-62

Email : [audrey.tesson34@gmail.com](mailto:audrey.tesson34@gmail.com)

Nom de la personne

Son poste

Montpellier le, 12 octobre 2024

Objet : Candidature spontanée pour une offre d'alternance au sein d'un restaurant ( sérieuse, caissière )

Madame, Monsieur

Je suis actuellement étudiante en deuxième année de BUT Techniques de Commercialisation, et je souhaite rejoindre votre entreprise dans le domaine de la restauration, afin de poursuivre mon parcours avec un contrat d'alternance mais également dans le cadre de mon projet futur.

Depuis mon enfance, j'ai pour rêve de tenir un restaurant. C'est grâce à ma tante, Géraldine Hery, qui tient un restaurant à Paris de vente à emporter, que j'ai pu découvrir ce secteur. J'ai pu cuisiner avec elle, analyser et observer les services, les relations avec les clients, et je m'en suis épanouie. C'est pour cela que depuis trois ans, je travaille de temps en temps dans un restaurant à Saint Gely du Fesc, le Divino. Au début je n'étais que commis, cependant j'avais beaucoup de volonté et l'envie de bien faire, donc je suis rapidement devenue serveuse. Pouvoir avoir le contact avec les clients, les servir, et participer à des services dynamiques sont des éléments qui m'ont beaucoup plu. Cet emploi a naturellement sollicité les compétences que j'ai pu acquérir durant mon parcours de BUT : - la vente, et la négociation sont deux matières qui m'ont permis d'acquérir les compétences suffisantes pour pouvoir établir de bonnes relations avec la directrice du restaurant mais également avec les clients, j'ai pu mieux comprendre la personne en face, mieux réagir en cas de mécontentement et répondre à ces besoins. Les matières de la communication digitale et de l'informatique m'ont permis de développer des compétences dans l'affichage, les réseaux sociaux qui restent des facteurs essentiels pour le devenir de la restauration. Enfin, la distribution des canaux est une matière qui m'a permis de comprendre les chiffres d'une entreprise, pourquoi choisir tel prix pour un plat en fonction du prix d'achat et de la marge attendue. Ces différentes expériences m'ont permis de m'éclairer quant à mon projet professionnel, et quant au choix de l'entreprise pour mon alternance.

J'ai obtenu un bac S ( physique, maths ) européen, car j'ai suivi pendant mes années au collège et au lycée l'option euro-anglais. Grâce à l'IUT, pour le moment, j'ai pu acquérir diverses compétences tels que concevoir une offre éthique en termes de produit, prix, distribution et communication, ou encore concevoir des OAV efficaces. Je suis une personne dynamique, rigoureuse, et bienveillante, et j'aime travailler.

Je pense que dans votre entreprise et dans la restauration en règle générale le profil d'un bon employé est une personne motivée car c'est un domaine prenant, stressant, et qui demande beaucoup d'attention. Mais également quelqu'un de bienveillant car on doit faire attention aux clients, être patient avec eux, et bien les écouter. Je pense correspondre à ce profil car je fais attention aux choses, mais également grâce aux expériences professionnelles passées qui m'ont permis d'évoluer. Mon objectif pour cette alternance, est de découvrir davantage le monde du travail, et le monde de la restauration pour m'aider quant à mon projet.

Je me tiens disponible pour tous renseignements qui vous seraient nécessaires.

Madame, Monsieur, Mes salutations distinguées.