



**Maxence
GINOUX**

*Perfectionniste, assidu, autonome,
sens du détail, dépassement de soi*

Conseiller/vendeur automobile

Expérience professionnelle



02/2020 • YOJ restaurant - Marseille • assistant manager

-ouverture/fermeture caisse, encaissement, gestion du personnel, gestion des différents points de vente (restaurant, boutique), planning, gestion des conflits, en charge de toutes commandes auprès des fournisseurs, bon déroulements du service, forte fréquentation (200/clients par jour en moyenne),

06/2019 – 01/2020 • Douce France – Sydney (Australie) • cuisinier

02/2017 – 02/2019 • YOJ restaurant - Marseille • serveur puis manager

10/2016 – 01/2017 • Sport Beach bar & restaurant - Marseille • barman

06/2016 – 09/2016 • Restaurant Christian Etienne - Avignon 1* guide Michelin • chef de rang

07/2015 – 01/2016 • Hannibal restaurant – Sydney – Chef de rang

04/05/2015 – 31/05/2015 • Wollaton pub & kitchen – Nottingham (Angleterre) • Barman

09/2014 – 09/2015 • Pullman 4* - Marseille • Barman

09/2012 – 09/2014 • l'Auberge de Cassagne 5* - Avignon • chef de rang

Formation



2014/2015 • Mention Complémentaire Barman • École hôtelière d'Avignon

2012/2014 • CAP restaurant • École hôtelière d'Avignon

2012 • BAC STI génie électrotechnique

Compétences et centres d'intérêt



Développement CA, Accueil et conseil la clientèle, management d'une équipe, fidéliser la clientèle

17 ans de judo au haut niveau, compétitions, sport/étude, automobile, Voyage, découverte et dépassement de soi

Né le 28/01/1994
28 ans

05 rue Edouard
Rastoin
13003, Marseille

Tél.
06 63 61 01 55

ginmaxence@gmail
.com

Permis B

Langue
Français couramment et
bon niveau d'anglais
après un séjour de 2 ans
en Australie