

CHEN MICHEL

Etudiant en BTS SIO deuxième année

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

SERVEUR EN RESTAURATION

2019-2020

- Durant cette expérience professionnelle, j'ai acquis les compétences nécessaires afin de satisfaire du mieux possible les demandes des clients.
- Accueil des clients
- Préparation de salle
- Contrôle de l'hygiène
- Contrôle de la propreté des couverts et des tables
- Service de repas : présentation de menu et de carte, gérance commandes

VENDEUR / PREPARATEUR COMMANDES

2021 à 2022

Cet emploi m'a permis de m'améliorer afin de fournir une meilleur expérience client et d'accroitre mes connaissances d'entreprise.

- Prélèvement de produits selon les instructions de préparation de commande et constituer les colis, lots.
- Identification, gestion du stock, vérification des marchandises, passage de commandes.
- Réalisation des contrôles qualitatifs, signalement en cas d'anomalie.
- Validation des bons de livraison et de transport avec le chauffeur.
- Fidélisation de la clientèle , démarque des produits périmés ou abimés et gestion du magasin en toute autonomie.

CURSUS SCOLAIRE

LYCÉE PAUL LAPIE

BTS SIO option SLAM, Présent

Actuellement en BTS SIO deuxième année, je me spécialise dans le développement de base de données, de développement d'algorithme et web afin de poursuivre mes études avec une licence professionnelle.

LYCÉE NEWTON ENREA

Bac technologique, 2021

• Obtention du Baccalauréat Technolique