



P11/IL93063/AC38

Mme MENDY ARLETTE
8 ALLEE DU RENOUVEAU
93390 CLICHY SOUS BOIS

Demande d'emploi de MME MENDY ARLETTE**Références à rappeler**

N° de dossier : 4279335B

ROME 1 : G1401 ROME 2 : G1602

CLICHY SOUS BOIS, le 04 septembre 2014

Madame,

A la suite de notre entretien du 04 septembre 2014 vous trouverez ci-dessous le résumé des informations que vous nous avez fournies sur votre profil professionnel et sur l'emploi que vous recherchez.

Vous recherchez un emploi de Assistant manager / Assistante manageuse en restauration dans lequel vous avez 3 années d'expérience.

Vous avez aussi le projet d'exercer le métier de Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant.

Le salaire minimum que vous acceptez est de 1800,00 euros bruts mensuels.

Votre mobilité géographique maximale est de 1 heure pour un trajet aller.

Votre recherche s'oriente sur un emploi à temps complet en contrat à durée indéterminée.

Suite à votre parcours et vos démarches de formation, vous êtes titulaire d'un(e) :
BTS HOTELLERIE-RESTAURATION OPTION B.

Vous avez un bon niveau en ANGLAIS et un niveau correct en ESPAGNOL.

Vous possédez également des connaissances bureautiques en :

- traitement de texte : utilisation normale
- tableur : utilisation normale.

Vous nous avez par ailleurs apporté les précisions suivantes :

Vous avez travaillé en tant que responsable dans la restauration mais vous ne souhaitez plus exercer dans ce métier. Vous souhaitez vous convertir en tant que commis pâtissière. Vous avez trouvé une école mais pas d'employeur.

Demande d'emploi de MME MENDY ARLETTE**Références à rappeler**

N° de dossier : 4279335B

ROME 1 : G1401 ROME 2 : G1602

Pour le métier de Assistant manager / Assistante manageuse en restauration vous avez précisé :

Les activités de base et spécifiques suivantes :

- Etablir le planning des employés (serveurs, équipiers, ...)
- Mettre en oeuvre la politique commerciale de l'établissement et fidéliser la clientèle
- Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction du client
- Superviser l'activité des équipes et contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Elaborer les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Procéder au comptage des fonds de caisses
- Recruter du personnel et le former aux procédures de l'établissement
- Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et contrôler la réalisation de l'intervention, des produits, ...
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Contrôler les produits (qualité, quantité, état) à la livraison et superviser le rangement et le stockage (chambre froide, congélateur, ...)
- Définir les modalités d'un banquet, d'une conférence, ... et en coordonner l'organisation
- Effectuer des préparations culinaires (assemblage, composition, cuisson, ...)
- Effectuer la vente de produits de restauration, de services

Les compétences de base et spécifiques suivantes :

- Chiffrage/calcul de coût
- Utilisation de logiciels de réservation
- Fiches techniques de cuisine
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures d'encaissement
- Règles de gestion de stocks
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Techniques de management
- Techniques de production culinaire
- Techniques de vente

Les environnements de travail suivants :

- Etablissement de restauration rapide
- Hôtel 3 étoiles
- Hôtel 4 étoiles
- Hôtellerie mobile (bateau de croisière, ...)
- Résidence de tourisme
- Résidence hôtelière
- Restaurant à thème
- Restaurant traditionnel
- Village vacances

Nous utiliserons au mieux ces renseignements pour vous proposer des emplois susceptibles de vous convenir. Ces informations peuvent être modifiées lors de tout entretien.

Veuillez agréer, Madame, mes salutations distinguées.

Le Directeur