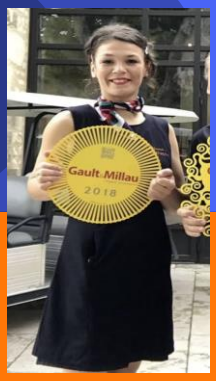
Marjorie Lebel



Expériences et compétences

Octobre 2015–Juin 2021

Directrice d'établissement • Ambassade de Bretagne Marseille

Gestion commerciale :

- Accueil et service du client
- Etablir des devis clients pour repas de groupe
- Prise de commande auprès des fournisseurs
- Contrôle des réceptions marchandises
- Calcul des couts matière pour aide de création menu

Comptabilité :

- Gestion et comptage des caisses jours
- Gestion des stocks

Management:

- Recrutement du personnel
- Organiser et superviser le déroulement d'un service
- Organiser et animer une réunion d'équipe

Ressources humaines :

- Etablir un contrat de travail
- Gestion et organisation des plannings employés
- Calcul des heures mensuels et envoi en comptabilité.

Cuisine :

Mes points forts :

- **Polyvalente**
- **Organisée**
- **Rapide**
- **Très bonne gestion de stress**
- **Commerciale**

CONTACT

Secteur Fréjus- Saint Raphael – Roquebrune sur argens- St Maxime

0632279834

rapidextra83@gmail.com

- Mise en place, découpe de légumes, poste froid
- Contrôle et application des règles d'hygiènes et de sécurité (HACCP)
- Cuisson chaud spécialisé dans la crêperie

Juin 2012–Octobre 2015
Assistante manager • Ambassade de Bretagne Marseille

- Accueil, recommandation du plat du jour et apéritifs, prise de commande, service des assiettes et encaissements.
- Contrôle de la mise en place et organisation du service
- Contrôle des caisses jours
- Service au bar 2 fois par semaine (préparation des commandes)

Décembre 2011–Avril 2012
Chef de rang • Le chaudron La Plagne

- Gérer en autonomie la mise en place salle chaque matin
- Responsable d'une partie de la salle durant chaque service
- Accueil des clients, présentation et recommandation de la carte, plat du jour et desserts
- Prise de commande et service à table
- Poste de limonadier les après-midis
- Encaissements
- Réalisation des commandes fournisseurs pour la salle.
- Service spécialités montagne (mise en place machine à raclette, fondue, pierrade)

Juin 2011–Septembre 2011
Chef de rang • La renaissance Saint Raphael

- Responsable d'une partie de la salle durant les services
- Prise de commande et service à table.
- Découpe de poisson
- Service spécialité poisson, coquillage, fruit de mer

Décembre 2010 –Avril 2011
Chef de rang • Le chaudron La Plagne

Novembre 2009 –Octobre 2010
Chef de rang • L' Okaia Manosque

- Mise en place de la salle intérieur + terrasse
- Accueil, présentations des plats du jours et apéritifs, prise de commande et service des clients au plateau, encaissements.
- 1 service sur 2 en bar (cocktails+ limonade)
- Ouverture et fermeture du restaurant

Avril 2009 –Octobre 2009

Chef de rang • Hôtel golf de Valescure Saint Raphael

- Mise en place et organisation des petits déjeuners
- Nappage des tables.
- Service du soir : responsable d'une partie de la salle, prise de commande, service des plats et des desserts.
- Service repas de groupe et séminaires

Mai 2008–Septembre 2008

Serveuse • La galiotte Fréjus-St aygulf

- Aide au service (service au pass, mener les assiettes aux tables.
- Service au bar (préparation des commandes boissons, desserts et glaces)
- Mise en place de la salle

Formation

- Décembre 2019 : Formation SST (SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL) AFC GROUP FORMATION MARSEILLE
- Janvier 2019 : Formation HACCP AFC GROUP FORMATION MARSEILLE
- Septembre 2018 : Formation DU (DOCUMENT UNIQUE) AFC GROUP FORMATION MARSEILLE
- Octobre 2014 : Formation management au théatre SCENE EXPRESSION MARSEILLE
- Novembre 2010 : Formation anglais hotelier SAINT RAPHAEL
- 2006-2008 : BEP hotellerie CFA RENEE VILLENEUVE DIGNE LES BAINS