



***** *****

***** ***** *****

Meaux (77100)

***** .***** .**@***** .***

RESPONSABLE DE PRODUCTION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2017 / mars 2021

RESPONSABLE DE PRODUCTION

UCP - cuisine centrale des restaurants Compass de Disneyland Paris (Bailly-Romainvilliers - France)

* *Suivi des menus et préparation des produits nécessaires à la production*

* *Distribution des tâches à chacun, en s'assurant que les menus, fiches techniques et recettes soient*

suivies et respectés

* *Assurer le respect des règles d'hygiène par chacun*

* *Distribution des directives aux livreurs pour répartition des préparations vers les restaurants*

* *Assurer le respect des normes d'hygiène lors du transport (température, conditionnement...)*

juil. 2001 / juin 2017

RESPONSABLE D'EQUIPE

« Main Street Restaurant » (Disneyland Paris - France)

* *Suivi des menus et préparation des produits nécessaires à la production*

* *Distribution des tâches à chacun, en s'assurant que les menus, fiches techniques et recettes*

soient suivies et respectés

* *Assurer le respect des règles d'hygiène par chacun*

* *Mise en place des préparations en vitrines*

* *Régulation de la production selon l'affluence*

juil. 2001 / juin 2017

RESPONSABLE ADJOINTE DE RESTAURANT

« Main Street Restaurant » (Disneyland Paris - France)

période

* *Contrôle de la présence des effectifs - remplacement des absents le cas échéant*

* *Préparation des affichages (menus sur écrans et imprimés)*

* *S'assurer de la bonne mise en place des prestations par les équipes*

* *Ouverture du restaurant*

* *Veille au bon déroulement du service*

* *Comptage de caisses, vérification des recettes et saisie dans le système*

mars 1992 / juin 2001

EMPLOYEE DE RESTAURATION POLYVALENTE

« La Brioche Dorée » (Disneyland Paris - France)

* *Préparation en suivant les menus et recettes*

* *Mise en place*

* *Vente - service clients*

* *Ouverture et fermeture de caisse*

mars 1992 / juin 2001

EMPLOYEE DE RESTAURATION POLYVALENTE

« Main Street Restaurant » (Disneyland Paris - France)

* *Préparation en suivant les menus et recettes*

* *Mise en place*

* *Vente - service clients*

* *Ouverture et fermeture de caisse*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2012 / juin 2016

Rappel de formation tous les 4 ans

- / juin 2004 **Employée Technique de Restauration**
Compass Group France - Paris (France)
- / juin 2004 **Management efficace d'équipe**
Compass Group France - Paris (France)
- / juin 2001 **FORMATION SECURITE Prévention des risques et sécurité au travail**
Compass Group France - Paris (France)
- / juin 1998 **Employée Technique de Restauration**
Compass Group France - Paris (France)
- / juin 1987 **LICENCE LITTERAIRE; Année de licence - spécialité littéraire - BAC+3**
Université Sorbonne-Nouvelle Paris 3 - Paris (France)
- / juin 1986 **DEUG LITTERAIRE; Diplôme d'études universitaires générales - spécialité littéraire - BAC+2**
Université Mohamed V - Rabat (Maroc)
- / juin 1984 **Baccalauréat Littéraire - BAC**
Lycée Omar el Khyam - Rabat (Maroc)
- / **B ACC A LAUREAT**
- / **DIPLÔME**
E.T.R.
- / **FORMATION HACCP**
- / **Formation HACCP - maîtrise des principes de l'hygiène alimentaire - BAC+4**
Compass Group France - Paris (France)

COMPETENCES

fiches techniques

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Arabe