



# Anne-Sophie CAPLET



25/06/1986 37 ans  
223 Rue de Villard  
01220 Divonne-les-Bains  
Mariée, **3 enfants**  
Permis de conduire  
Nationalité : Française

## Me contacter

 **Email**  
asophie.bei@hotmail.fr

 **Portable**  
+33 (0)6 40 26 12 92

## Centres d'intérêts

- Education et psychologie positive
- Cuisine et découverte culinaire
- Relations humaines
- Rénovation de maisons
- Voyage, découverte de cultures
- Chant

## Sport

- Me surpasser, découvrir mes capacités et mes limites
- Randonnées
- Danse (Modern Jazz)

Passionnée de cuisine, ayant une **expérience dans l'évènementiel et dans la collectivité.**

## Compétences

### Compétences :

- ▶ Gestion des conflits
- ▶ **Gestion d'équipe**
- ▶ Capter l'attention, Créativité et Bienveillance
- ▶ **Capacité d'adaptation**, Ecoute et Patience
- ▶ **Esprit d'analyse et de synthèse, rigueur**

### Compétences techniques :

- ▶ Pack Office : Word, Excel, Power point
- ▶ Pronote
- ▶ **Premiers Secours**

### Langues :

- ▶ Français : Langue maternelle
- ▶ Anglais : Débutante, En cours d'apprentissage

## Expériences

### Depuis 2017 : Assistante Maternelle

AESH, Ecole Saint Jacques – Neufchâtel en Bray  
AssMat, A domicile – Sotteville lès Rouen

- ▶ **Organisation du temps de travail, planification** des activités et des sorties.
- ▶ Mise en place de fiche pédagogique à partir du programme de l'éducation nationale (intérêts de l'enfant, suivi des apprentissages, progression,...)
- ▶ **Communication** avec les enfants et familles.

### 2011-2024 : Aide-soignante

GHOL Hôpital de Nyon – Suisse  
Clinique Mathilde – Rouen  
A domicile, Spasad Lajosa – Rouen

- ▶ Assistance médicale et mise en place des fiches de suivi pré et post biopsie
- ▶ Suivi des dossiers patients.
- ▶ Gestion des conflits et des plannings

### 2003 – 2022 : Cheffe de cuisine et Responsable de salle

Cheffe cuisinière, Collège - Marmande  
Employée toutes mains, Cuisinière, Cheffe de cuisine, Seconde et responsable de service, Xavier Hauville Traiteur - Rouen  
Progression en interne

- ▶ **Création des menus et confection des repas.**
- ▶ **Organisation des réceptions et événements**
- ▶ **Gestion des conflits et imprévus**

## Formations

2024 : **BLS – SUISSE**

2019 : CAP Petite Enfance UP1 – Académie de Rouen

2011 : Diplôme Aide-soignante – IFSI Dreux

2008 : **Attestation de formation aux gestes et soins d'urgences de Niveau 2**

2007 : BAC Secrétariat Comptabilité – Lycée Saint Charles du Mans

2005 : BEP des métiers de la Comptabilité – Lycée Saint Charles du Mans



