

# NICOLE SANT'ANNA

03/03/1966

## AGENT DE RESTAURATION

### À PROPOS DE MOI

Diplômée de la prestigieuse école Vatel, j'ai acquis des bases solides en gestion et en service dans le domaine de la restauration. Mon parcours professionnel m'a permis de perfectionner mes compétences et de développer une approche rigoureuse et méticuleuse. Je suis particulièrement attentive aux détails et m'engage à offrir un service de haute qualité, en respectant les normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité. Mon sens de l'organisation et mon dévouement font de moi une professionnelle assidue, capable de contribuer efficacement à un environnement scolaire dynamique et enrichissant.

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### RESTAURATION MÉRIDIONALE CCAS/EDF 2003-2024

##### AGENT DE RESTAURATION

- Préparer et assembler des hors-d'œuvre, plats chauds et desserts
- Réaliser et respecter le processus de remise en température selon le Plan de Contrôle Alimentaire (PCA).
- Effectuer le contrôle en conformité avec les normes HACCP
- Respecter les dates de Durée Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) et de Date Limite de Consommation. (DLC)
- Contrôler les températures

1997-2003

#### CCAS / EDF

##### RESPONSABLE ADMINISTRATIVE

- Gestion du personnel
- Gestion des relations avec les fournisseur, clients et les partenaires
- Planification et organisation des réunions, événements, déplacements
- Coordination de la communication interne
- Maintien des archives et de la documentation de l'entreprise

#### CERCLE MILITAIRE - DU 99 RI

1995 - 1997

##### CHEF DE RANG

- Accueil et service à la clientèle
- Organisation des services
- Encadrement des apprentis
- Gestion des allergènes et des restrictions diététiques
- Contrôle de la qualité
- Hygiène et propreté

#### HÔTEL MERCURE - ANNEMASSE

1989 - 1991

##### CHEF DE RANG

- Accueil et service à la clientèle
- Organisation des services
- Encadrement des apprentis
- Gestion des allergènes et des restrictions diététiques
- Contrôle de la qualité
- Hygiène et propreté

### FORMATIONS

#### • VAE HOTELLERIE BTH

2008 | CCAS LYON BELLECOMBE

#### • BEP RESTAURATION

1988 | INSTITUT VATEL

#### • CAP RESTAURATION

1985 -1987 |INSTITUT VATEL

### INFORMATIONS PERSONNELLES



+33 7 66 17 19 91



nclsantanna@gmail.com



195 route de Pitegny  
01220 Cessy

### COMPÉTENCES

- Compétences culinaires
- Gestion de la qualité alimentaire
- Organisation et gestion du temps
- Service client
- Compétences en communication
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Maintenance et nettoyage
- Adaptabilité et résolution de problèmes

### LANGUES

- Français
- Anglais
- Ewe

### CENTRES D'INTÉRÊT

- Animation d'ateliers culinaires
- Marche
- Natation