

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

CCAS / EDF

1997-2003

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



102 rue Philippe de Lassalle
69004 LYON

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