Nadia RAMAROSON RAFALIMANANA
16, rue Henri de Toulouse Lautrec
81430 VILLEFRANCHE D'ALBIGEOIS
0649573434 / tianatls@yahoo.fr



MES COMPETENCES

SERVICE

- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte
- Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande
- Techniques de dressage de table, service à l'anglaise, service à l'assiette, service à l'assiette clochée, service à la française, service à la russe (au guéridon) .
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Capacité d'adaptation
- Réactivité
- Travail en équipe
- Procédures d'encaissement
- Réaliser un service au bar

CUISINE

- Gérer les commandes
- Chaîne du froid
- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Préparer des sandwichs
- Entretenir des locaux
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Plonge manuelle
- Suivre l'état des stocks
- Entretenir des locaux

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

OCT 2016 – DÉC 2017 : **Agent Administratif contractuel au bureau des titres**
PRÉFECTURE du Tarn à Albi (81)

2012 – 2014 : **Responsable du Service Restauration** – CDI
RESTAURANT LA TERRASSE *DU NEUF à Albi (81)*

2008 – 2012 : **Responsable de salle, cuisinière, aide-cuisinier** – CDI
BRASSERIE LE DROP à Albi (81)

2008 – 2012 : **Personnel de salle, Personnel hôtelier** – CDD en extras
RELAIS CHÂTEAU – LA RÉSERVE à Albi (81)
HÔTEL ST ANTOINE à Albi (81)

2006 – 2008 : **Chef d'entreprise – Propriétaire d'un Restaurant**
Restaurant situé à Albi (81)

2006 : **Commis de cuisine** – CDD (9 mois)
HÔPITAL *D'ALBI à Albi (81)*

2000 – 2005 : **Serveuse** – CDD (5 mois)
Restaurant LES AILES GAILLACOISES à Gaillac (81)

- **Animatrice de vente** – CDD (4 mois)
- *Centre Commerciale E. LECLERC à Paris (75)*
  Serveuse – Contrat de Qualification
- *AUBERGE de SAINTE MAURE (1 Macaron Guide Rouge) à Ste Maure (10)*
- **Serveuse** – En Extra (12 mois)
- *ASSIETTES GOURMANDES à Saint André (10)*
- **Serveuse** – Week-end et Vacances Scolaires (9 mois)
- RÉSIDENCES *CLUB des NOES-PRES-TROYES à Noes-Près-Troyes (10)*
- **Serveuse et Femme de ménage** (3 mois)
- *Hôtel COMFORT-INN de PRIMEVERE à La Chapelle Saint Luc (10)*
- **Stage de Serveuse** (2 mois) à *GRAND HÔTEL à Troyes (10)*

FORMATIONS & DIPLÔMES

2015 : **Formation Spécifique en Hygiène Alimentaire Adaptée à l'Activité des Établissements de Restauration Commerciale** *APREVAT Albi (81)*

2015 : **Cours de perfectionnement en Anglais**
CHAMBRE DES COMMERCES d'Albi (81)

2003 : **BAC Professionnel en Hôtellerie – Restauration** *(par alternance)*
GRETA de l'Aube à Troyes (10)

2001 : **CAP – BEP en Hôtellerie – Restauration** (Option Salle)
Lycée Édouard – Herriot à Sainte Savine (10)

1999 : **Brevet des Collèges**
Collège les Jacobins à Troyes (10)

Domaines de compétences

Administratif & informatique :

Accueil physique et téléphonique
Suivi administratif des dossiers
Frappe et mise en forme de documents administratifs

Maîtrise de Word et Excel, Internet
Logiciel de gestion de données, SIV, ANTS