

Johanne Martellino

2525C Havre-des îles 211

Laval (Québec)

Tél. : 514-513-1413

jmartellino@hotmail.com

Bilinguisme

Grande expérience en gestion hôtelière, restauration et service alimentaire

Administration et direction générale des opérations

Coordination événement et service traiteur

Certifié MAPAQ Hygiène et salubrité (Formation gestionnaire)

Expérience Professionnelle

Université de la Polytechnique

2020

Poste occupé : Directrice adjointe service alimentaire et service traiteur

Groupe Compass Canada (Unité pharmaceutique)

2014 -2017

Poste occupé : Directrice adjointe service alimentaire

- Assumer l'administration générale des salles à manger et de la cuisine
- Travailler en étroite collaboration avec le chef cuisinier
- Gérer les coûts d'opération et les rapports administratifs
- Négocier et conseiller les services traiteur - Suivi avec les clients

Résidence Rénov (Laval) 1000 Résidents

2014

Poste occupé : Directrice service alimentaire-Maître d'hôtel

- Assumer la direction générale des salles à manger et de la cuisine
- Gestion de personnel et gestion du service
- Organisation banquets et réception à gros volume
- Assumer le bien être des résidents d'une façon générale

Holiday Inn (Laval) Remplacement congé maternité

2013-2014

Poste occupé : Directrice adjointe restauration et Maitre D'hôtel

- Gestion de la restauration et service aux chambres
- Organiser et gérer les réceptions, les banquets
- Gérer les suites exécutives et les réunions corporatives

Golf St-François (Laval) Saisonnier

Saisons

2012-2013

Salle à manger et salle de réception (500 places et +)

Poste occupé : Directrice restauration, banquet et réception

- Assumer la direction générale de la salle à manger et de la cuisine
- Gérer le personnel .Formation/horaire/embauche

Restaurant Centre sportif Tennis 13 (Laval)

2004-2012

Salle à manger et salle de réception (200 places et +)

Poste occupé : Propriétaire-Directrice de la restauration/réception

- Assumer la direction générale des opérations
- Effectuer la comptabilité générale, les achats et les coûts d'opération
- Superviser le service aux tables/ Gestion du personnel
- Organiser et gérer les réceptions, les banquets, les services traiteur

Les Rôtisseries St-Hubert (St-Sauveur)

2002-2003

Poste occupé : Gérante de salle à manger/resto-bar

- Gérer et former le personnel/ horaire
- Gestion des stocks et des inventaires
- Gestion générale et marketing du Resto-Bar

Formation académique

Collège de Rosemont, Montréal

Études collégiales en comptabilité et bureautique

École Horizon-Jeunesse, Sainte-Rose

Diplôme d'études secondaires

Formation et Perfectionnement

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

- Atelier gestion : service à la clientèle
- Atelier gestion : ressources humaines/gestion du personnel
- Atelier de sommellerie (vins et portos)
- **Formation complète Commission Santé Sécurité au Travail CSST**
- **(SIMDUT-Secourisme)**
- **Certification MAPAQ – hygiène et salubrité (Formation gestionnaire)**

Connaissances Informatiques

- **MS Office Word et Excel**
- Maître D
- Veloce
- POS Terminal-Azbar
- Simple Comptable
- Excellente maîtrise de la recherche sur Internet

Compétences acquises

Maîtrise du service à la clientèle, entregent, leadership,
Forte compétence en gestion des coûts d'opération et des achats.
Service traiteur, organisation d'évènement.
Grand sens de résolution de problème.
Courtoisie et professionnaliste.
Le travail d'équipe est la base d'un bon travail.
La bonne humeur et la motivation au travail sont primordiales.