

Hainzelin Remi.

1560 rue croissant Roy

Lachine QC appartement 306 H8SE4E2.

Résident permanent.

Titulaire de carte CIZR aéroport de Montréal.

Permis de conduire.

Aucun casier judiciaire.

5143787177

4504950786

Curriculum vitae.

Diplômes:

Formation service à la clientèle Hilton, Accor et Marriott.

DEP cuisine 2014 et CAP cuisine MEDERIC PARIS 2008

Attestation MAPAQ gestionnaire.

Attestation Technicien en hypnose. EFPHQ 2015.

1/11/2017

Chef de Soir Archibald microbrasserie aéroport de Montréal.

2000 couverts jours.

Tache : prise des inventaires mensuel, gestion du service, préparation de l'ardoise de la semaine.

Prise des commandes relations avec fournisseurs

Embauche des ressources humaines via différents site internet.

Créations des dossiers employés.

Gestion du respect règles de HACCP et politique Archibald.

Utilisation des outils offert par la compagnie (différents document avertissement et retard rencontre employés)

Gestion d'une équipe de 40 personnes.

01/2015 au 10/2017

Chef de cuisine de production restaurant Valois.

180 couverts jours.

Tache : prise des inventaires mensuel, gestion de toutes les productions du menu,

Prise de commandes relations fournisseurs.

Rangement des livraisons gestion des retours et factures.

Gestion des stagiaires de cuisine.

03/2014 au 01/2015

Sous-Chef exécutifs Chelsea pub.

600 couverts jours

Gestions des employé jusqu' à 15 personnes, gestion de l'ardoise du jour et de la production journalière.

Prise des commandes et relation fournisseurs

Gestions des règles de HACCP.

Gestion du service.

03/2011 au 02/2014.

Sous-chef exécutif Restaurant sterling.

160 couverts jours

Gestions des employés jusqu'à 8 personnes, prise des commandes et relations fournisseurs

Gestion des règles de HACCP.

Organisation du service et de la production.

Gestion des stagiaires en cuisine.

Expériences en France sur demande.

Reference Ariel De Cardenas 5146095545.