



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Poitiers (86000)

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*

## commis de cuisine

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2023 / juil. 2024

#### commis de cuisine

Restaurant le maurice Poitiers

*J'ai suivis la formation CMP (certificat de matelot de pont) que je n'ai pas totalement obtenu néanmoins je suis titulaire du CFBS (certificat de formation de base a la sécurité) à jour, qui me permet d'intervenir en cas de problème lors d'une traversée.*

*De plus lors de premières expériences professionnelles qui étaient dans la relation client, j'ai pu acquérir des compétences nécessaires à un bon steward, l'écoute, réponse au client et appris les différentes postures en fonctions des clients, des situations et selon les profils.*

*et j'ai appris à toujours réagir selon le protocole en fonction des situations.*

*La relation clientèle et la satisfaction du client sont pour moi au cœur sont pour moi importante au cœur du métier que je souhaite exercer.*

*ce qui me motive avant tout c'est de garantir un service client irréprochable répondant aux attentes des clients.*

*Enfin J'ai un niveau d'anglais me permet d'interagir en toute confiance dans le cadre de mes missions professionnels. Être face à une clientèle exigeante, étrangère, me motive afin d'effectuer au mieux les tâches qui pourrais m'être données. Ce fut pour moi une situation courantes au seins de mes différentes expériences d'offrir d'une qualité de service à la hauteur de l'image de l'entreprise ou établissement dans lesquels j'ai pu travailler.*

*Je vous remercie pour le temps que vous m'accordez et je reste à votre dispositions pour toutes informations supplémentaires.*

*Très cordialement*

*Gianni Sarazin*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ avr. 2024

#### CFBS (cmp) - BAC

lycée maritime et aquacole de la rochelle