

NICOLAS TZOURNAVELIS

111 111-1111 | courriel@courriel.com

SOMMAIRE

Plus de 25 ans d'expérience en service à la clientèle et en cuisine

Attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)

Attitude positive et excellent sens des responsabilités

Habilité à diriger et à motiver une équipe de travail

Personnalité sociable, accueillante et patiente

Aptitude à gérer le stress et bonne capacité d'écoute

Priorise l'éthique professionnelle et la satisfaction de la clientèle

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Aide-cuisinier | 2021

Résidence Domaine Borromée, Saint-Charles-Borromée

Préposé aux services alimentaires | 2016-2020

Hôpital Sainte-Justine, Montréal

Cuisinier | 1994-2016

Brasserie 341, l'Épiphanie
Restaurant Centre-Ville, L'Assomption
Repentigny pizzeria, Repentigny

CHAMPS DE COMPÉTENCES

Service à la clientèle

- Accueille les clients, répond à leur question, les guides et les conseils sur les produits offerts
- Effectue les transactions pour les achats effectués
- Surveille les lieux pour prévenir le vol
- Assure un flux constant de la clientèle à l'intérieur de la cafétéria
- Nettoie les différentes surfaces de travail
- Procède au remplissage des points de vente en dehors des heures d'achalandage
- Participe à l'ouverture et à la fermeture du département
- Reçoit et traite les plaintes et les commentaires de la clientèle

Cuisine

- Effectue la préparation et la cuisson des aliments selon les méthodes appropriées
- Applique les méthodes de travail et utilise les produits et les équipements désignés conformément aux règles et normes de sécurité, de qualité, d'hygiène et de salubrité
- Assure la propreté des lieux de travail, des tables et de la vaisselle
- Reçoit, vérifie et range les commandes
- Procède à l'inventaire et effectue les commandes en respectant le budget alloué
- Supervise l'équipe de travail

FORMATION

Diplôme d'études collégiales | 1993

Sciences humaines

Collège de l'Assomption

Diplôme d'études secondaires | 1991

Collège de l'Assomption