



Ellea PETIT

26 ANS

MANAGER

Passionnée de cuisine depuis toujours, la satisfaction client est au coeur de mes intérêts. J'applique un management bienveillant et communicatif dans le but de mener à bien l'ensemble des missions qui me sont confiées.



07 89 67 04 21



elleapetit@gmail.com



43 chemin du lautin

EXPERIENCES

- **Opening Manager food chez LA TÊTE DANS LES NUAGES** 2022
 - Gestion d'équipe
 - Connaissance et application de la sécurité alimentaire
 - Gestion des stocks et des commandes consommable/non consommable/matériels
 - Gestion du PMS
 - Gestion des plannings
- **Responsable de site chez PAUL** 2021
 - Ouverture/Fermeture caisse
 - Gestion d'équipe
 - Mise en place des vitrines
 - Contrôle d'uniformisation des produits
- **Opening Assistante manager chez LA MAISON DE LA TRUFFE** 2019-2020
 - Gestion de la caisse
 - Gestion de la mise en place
 - Gestion du relationnel clients
- **Cuisinière a la Clinique des CADRANS SOLAIRES** 2018-2019
- **Cuisinière en intérim / événementiel** 2015-2017
 - Monte carlo Rolex / Les 10 ans de règne du prince ALBERT / Repas pour le maire de nice et ses convives / Cuisinière personnel du préfet de nice
- **Chef de partie à l'ESCALE en corse** 2014

FORMATIONS

Paul Augier

- 2015 - Bac professionnel cuisine
- 2016 - Mention complémentaire en traiteur
- 2015 et 2022 - Formation HACCP

SAVOIR ÊTRE

- Leadership
- Management bienveillant
- Fédératrice
- Souriante
- Dynamique
- Autonome
- Persévérante
- Réactive
- Gestion du stress