

COORDONNÉES

06 77 05 45 12

nathalie.telmar@hotmail.fr

Saint-Nazaire

À MON SUJET

Dotée d'un grand sens de l'organisation, je dispose de plus de 10 ans d'expérience dans le domaine de la restauration en cuisine et service ainsi qu'autant d'années en tant que commerciale, essentiellement dans l'hygiène pour le CHR et les collectivités.

Grâce à mon esprit d'équipe, mon sens relationnel et ma combativité, je sais m'adapter à différentes situations

COMPÉTENCES

- Effectuer la préparation des entrées, plats, desserts
- Gestion des stocks
- Identifier les besoins et proposer les suggestions du moment et conseiller
- Service traiteur en salle, évènementiel, mariages etc
- Préparation de cocktails dinatoires, particuliers et entreprises
- Aide cuisine, préparation de buffet allant de 20 à 150 personnes
- Livraison et mise en place de buffet traiteur
- Bonne connaissance de la méthode HACCP

NATHALIE TELMAR

EMPLOYÉE POLYVALENTE RESTAURATION /
CHEF DE RANG

EXPÉRIENCES

CHEF DE RANG, Casino Barrière, La Baule, 2023

- Mise en place du restaurant
- Prise de commande, encaissements

CHEF DE RANG, restaurant La Trattoria, Pornichet, 2022

- Prise de commande avec un PAD
- Gestion complète du rang avec encaissements

CHARGÉE D'AFFAIRE Hygiène, Société Elis, 2018-2021, Région Ouest

Service Pest-Control : Prévention des nuisibles

- Prospection et développement commercial

SERVEUSE SAISONNIÈRE : 2017 Restaurant Le FRANCE, Port Vendres(66)

- Mise en place du bar et de la salle de restaurant
- Gestion des réservations et d'un rang
- Prise de commande, service à l'assiette

CHEF DE RANG : 2016 /2017 restaurant Les jardins de Banyuls (66)

- Mise en place du restaurant
- Gestion d'un rang
- Préparation des entrées froides et dégustations des mets

DEPUIS 2006 : SERVEUSE/COMIS DE CUISINE en extra, Restaurant le Parcours du Forum, Basse Goulaine

FORMATION

2021 : Préparation CAP Cuisine, AFPA ST NAZAIRE

2004 : BTS Management des Unités Commerciales, Idrac de Nantes

2002 : Lycée Jean-Rostand : BAC Action et communication Administrative

COORDONNÉES

06 77 05 45 12

nathalie.telmar@hotmail.fr

Saint-Nazaire

À MON SUJET

Dotée d'un grand sens de l'organisation, je dispose de plus de 10 ans d'expérience dans le domaine de la restauration et en tant que commerciale, ainsi qu'une bonne connaissance du métier.

Grâce à mon esprit d'équipe, mon sens relationnel et ma combativité, je sais m'adapter à différentes situations

COMPÉTENCES

- Effectuer la mise en place du restaurant
- Prise de commande avec bons ou PAD
- Effectuer les encaissements
- Identifier les besoins et proposer les suggestions du moment et conseiller
- Service traiteur en salle, évènementiel, mariages etc
- Préparation de cocktails dinatoires, particuliers et entreprises
- Aide cuisine, préparation de buffet allant de 20 à 150 personnes
- Livraison et mise en place de buffet traiteur
- Bonne connaissance de la méthode HACCP

NATHALIE TELMAR

SERVEUSE/EMPLOYEE POLYVALENTE

EXPÉRIENCES

CHEF DE RANG, Casino Barrière, La Baule, 2023

- Mise en place du restaurant
- Prise de commande, encaissements

CHEF DE RANG, restaurant La Trattoria, Pornichet, 2022

- Prise de commande avec un PAD
- Gestion complète du rang avec encaissements

CHARGÉE D'AFFAIRE Hygiène, Société Elis, 2018-2021, Région Ouest

Service Pest-Control : Prévention des nuisibles

- Prospection et développement commercial

SERVEUSE SAISONNIERE : 2017 Restaurant Le FRANCE, Port Vendres(66)

- Mise en place du bar et de la salle de restaurant
- Gestion des réservations et d'un rang
- Prise de commande, service à l'assiette

CHEF DE RANG : 2016 /2017 restaurant Les jardins de Banyuls (66)

- Mise en place du restaurant
- Gestion d'un rang
- Préparation des entrées froides et dégustations des mets

DEPUIS 2006 : SERVEUSE/COMIS DE CUISINE en extra, Restaurant le Parcours du Forum, Basse Goulaine

FORMATION

2021 : Préparation CAP Cuisine, AFPA ST NAZAIRE

2004 : BTS Management des Unités Commerciales, Idrac de Nantes

2002 : Lycée Jean-Rostand : BAC Action et communication Administrative

