

Abdelghani Aguenis
36 Chemin Des Générations
Val-Des-Monts, Québec
J8N 7E4

Cellulaire: 819-859-1027
Courriel: a.aguenis@gmail.com

Sommaire des Compétences :

- Expertise en Services de Catering
- Services à la clientèle et fidélisation
- Planification et gestion des évènements
- Gestion hôtelière, création de menus et entretien ménager
- Planification stratégique, gestion des opérations et budget y afférent
- Gestion de l'accueil
- HACCP
- Recrutement et formation en catering des employés(ées)
- Veiller à ce que les règles de santé et sécurité soient scrupuleusement respectées
- Gestion des stocks et commandes de fournitures
- Esprit d'équipe et viser l'excellence de service
- Résolution de problèmes
- Bilingue: Français et Anglais

Expérience Professionnelle :

Réceptionniste, Hôtel Luxembourg, L'Ancienne-Lorette, Québec Octobre 2023 – Présent

- Créer un environnement accueillant à la réception, répondre aux appels téléphoniques, information aux visiteurs et coordination avec les employés(ées)
- Résoudre les plaintes formulées par les clients dans les plus brefs délais possibles et mitiger, ainsi, l'impact potentiel sur le service fourni
- Rédiger des memos et suivi, le cas échéant, avec les membres de l'équipe
- Gestion et maintien à jour du calendrier de la direction de l'hôtel
- Effectuer des réservations et préparation de la salle de conférence
- Gestion des documents internes, incluant l'archivage, le classement et la numérisation
- Soutien à l'équipe en vue de créer un environnement agréable en milieu de travail

Administrateur de base de vie, Petrofac International, Algérie, Octobre 2022 – Septembre 2023

- Coordination interdépartementale
- Gestion des présences et combler les quarts de travail vacants pour pallier aux interruptions potentielles de service
- Communication et collaboration efficace avec la direction centrale pour fournir des informations et recommandations en vue d'améliorer nos processus opérationnels
- Gestion de la base de vie sur site pétrolier incluant la restauration, cuisine, maintenance, assignation des chambres et hébergement
- Coordination des tâches reliées au service fourni sur le site/chantier
- Interagir avec les différents fournisseurs de service et contracteur désigné de catering pour optimiser les ressources humaines et matérielles
- Veiller à ce que les règles de santé et sécurité sont scrupuleusement respectées en milieu de travail
- Superviser les opérations et soutien aux services d'installation pour s'assurer de l'exécution appropriée des tâches conformément au contrat de service
- Gestion des ressources humaines sur chantier et base de vie, superviser les activités reliées à la préparation de l'équipement/composants techniques et acheminement vers le site désigné de maintenance
- Superviser les investigations de catering associées au HACCP, établir des rapports exhaustifs d'incidents et soumettre les résultats au détenteur de contrat de service
- Participer activement aux réunions hebdomadaires et mensuelles organisées sur la base de vie et chantiers

Superviseur, Hôtel et Service de Catering, International Management Services,

Sonatrach, DP Berkaoui, Ouargla, Algérie

Janvier 2022 - Septembre 2022

- S'assurer que les ressources humaines et matérielles sont disponibles et prêtes pour l'exécution de service dans les délais impartis (900 personnes/jour)
- Participer activement au processus de révision de la politique en vigueur de catering et apporter des améliorations innovatives
- Réduction des coûts opérationnels
- Gestion des activités reliées à la performance de service
- Établir des rapports et indicateurs de performance à l'interne et à l'externe
- Gestion opérationnelle des risques
- Superviser la formation du personnel de catering (Serveuses/ Serveurs, Entretien ménager)
- Assurer l'hygiène alimentaire, salubrité des lieux et renforcer les règles en vigueur en matière pour éviter les incidents/accidents potentiels

- S'assurer que les activités ayant un risque élevé sont complétées de façon sécuritaire et documentées pour toute référence future
- Établir périodiquement un inventaire de l'équipement dont dispose l'entreprise
- Superviser et interagir avec les différents fournisseurs de service et contracteur désigné de catering sur toutes questions relatives à la nourriture, entretien ménager, réservation et service de maintenance

Superviseur, Opérations de Catering, Catering Horica Algérie (Anciennement: Megdoud Catering services)

Avril 2021 - Novembre 2021

- Gestion de projet conformément au contrat de service et obligations contractuelles convenues (17 sites d'exploitation avec 623 clients)
- Gestion des relations avec la clientèle
- Négocier les changements à apporter au contrat et solliciter les prolongations de contrat de service
- Établir des rapports et indicateurs de performance à l'interne et à l'externe
- Préparer l'agenda du comité de direction en coordination avec le client
- Préparer et soumettre les plans stratégiques de développement au comité directeur
- Gestion des activités relatives à la performance du service
- Gestion budgétaire
- Gestion des risques opérationnels
- Valider les propositions techniques et assurer l'équilibre budgétaire

Camp Boss, Groupe Nesr, Algérie

Juin 2019 - Juin 2020

- Coordination avec différent départements
- Gestion des présences et combler les quarts de travail vacants pour pallier les interruptions potentielles de service
- Communication et collaborer efficacement avec la direction centrale pour fournir des informations et recommandations en vue d'améliorer nos processus opérationnels
- Gestion de la base de vie (Restauration, cuisine, maintenance, chambres et hébergement)
- Coordination des tâches reliées au service fourni sur le site/chantier
- Interagir avec les différents fournisseurs de service et contracteur désigné de catering pour optimiser les ressources
- Veiller à ce que les règles de santé et sécurité sont scrupuleusement respectées en milieu de travail
- Superviser les opérations et soutien aux services d'installation pour s'assurer de l'exécution appropriée des tâches conformément au contrat de service

- Gestion des ressources humaines sur chantier et base de vie, superviser les activités reliées à la préparation de l'équipement/composants techniques et acheminement vers le site désigné de maintenance
- Superviser les investigations de catering associées au HACCP, établir des rapports exhaustifs d'incidents et soumettre les résultats au détenteur de contrat de service
- Participer activement aux réunions hebdomadaires et mensuelles organisées sur la base de vie et chantiers

Superviseur, Service de Catering, CSSI France

Février 2018 - Mai 2019

- S'assurer que les ressources humaines et matérielles sont disponibles et prêtes au déploiement pour l'exécution de service dans les délais impartis (2200 personnes/jour)
- Participer activement au processus de révision de la politique en vigueur de catering et apporter des améliorations innovatives
- Réduction des coûts opérationnels
- Gestion des activités relatives à la performance du service
- Établir des rapports et indicateurs de performance à l'interne et à l'externe
- Gestion des risques opérationnels
- Gestion budgétaire
- Gestion des relations avec la clientèle
- Gestion des commandes et livraisons et apporter des ajustements pour satisfaire aux besoins opérationnels
- Formation des employés (ées)
- Assurer l'hygiène alimentaire, salubrité des lieux et renforcer les règles en vigueur en la matière pour éviter les incidents/accidents potentiels

Superviseur, Opérations de Catering, Almafrique, Algérie

Septembre 2016 - Janvier 2019

- Superviser et gérer les relations avec les clients dans 41 sites d'exploitation
- Élaborer des plans stratégiques visant la réduction des coûts opérationnels
- Offrir la formation aux membres de l'équipe
- Établir des menus innovatifs et nutritifs avec un excellent rapport qualité-prix
- Assurer la qualité alimentaire/Livraison de service alimentaire
- Tenue de registres, commande de fournitures, surveiller l'inventaire et maintenir les coûts avec exactitude conformément au budget imparti
- Maintenir un niveau de salubrité élevé conformément aux règles d'hygiène, santé et sécurité, s'assurer que tout bris est rectifié immédiatement. Assister le gestionnaire de projet dans l'évaluation des risques et fonctions de catering reliées au COSHH

- Évaluer périodiquement la performance des employés (ées) et élaborer des plans de développement professionnels
- Jouer un rôle actif dans le développement de service, incluant participation aux réunions et fournir une rétroaction constructive et stratégique. Assister aux formations et conférences dans mon domaine d'activité

Camp Boss (Gestionnaire, Service de Catering), Flash Sce (SWCS), Algérie Juin 2013 – Juin 2016

- Assurer la maintenance et réparation sur le site, incluant les travaux de plomberie, menuiserie, nettoyage et électricité
- Superviser l'équipe
- Élaborer des menus et préparer les commandes des aliments
- Gestion des déchets, compostage et recyclage
- Surveillance des lieux et identification les risques
- Participer aux inspections en collaboration avec le comité de santé et sécurité au travail
- Maintenir la trousse de premiers soins
- Gérer les réclamations et indemnisations résultants d'accidents de travail
- Liaison avec les services médicaux and le secteur d'activé
- Assister à l'évaluation des programmes offerts aux employés

Camp Boss (Gestionnaire, Service de Catering) Eurest Algérie

Juin 2010 - Mai 2013

- Assurer la maintenance et réparation sur le site, incluant les travaux de plomberie, menuiserie, nettoyage et électricité
- Élaborer des menus et préparer les commandes des aliments
- Gestion des déchets, compostage et recyclage
- Surveillance des lieux et identification des risques
- Maintenir la trousse de premiers soins
- Gérer les réclamations et indemnisations résultants d'accidents de travail
- Liaison avec les services médicaux and le secteur d'activé
- Assister à l'évaluation des programmes offerts aux employés

Camp Boss, Almafrique Sarl, Algérie

Janvier 2008 – Mai 2010

- Assurer la maintenance et réparation sur le site, incluant les travaux de plomberie, menuiserie, nettoyage et électricité
- Surveillance des lieux et identification des risques
- Maintenir la trousse de premiers soins
- Gérer les réclamations et indemnisations résultants d'accidents de travail
- Liaison avec les services médicaux and le secteur d'activé
- Assister à l'évaluation des programmes offerts aux employés

Études :

1- Technicien en Services d'Hôtellerie (Restauration)

École Kad Bejaia, Algérie

Février 2005 - Septembre 2005

2- Formation HACCP

Schlumberger, Services Pétrolier, Algérie,

2014

Références :

Elles vous seront communiquées sur demande.