

HUGO CYR

Lac-Mégantic, QC

418-937-8063

mhmadelinothugo@gmail.com

EXPERIENCE DE TRAVAIL

Assistant gérant et gérant

Dollarama , Lac-Mégantic

depuis 2024

- Opérations et finances : Supervision des ouvertures/fermetures du magasin, gestion des caisses et des dépôts d'argent.
- Gestion du personnel : Répartition des tâches quotidiennes, participation au recrutement, à la formation et à l'évaluation de l'équipe.
- Logistique et mise en marché : Coordination des réceptions de marchandises, suivi des inventaires et application des normes de présentation visuelle.
- Service client et sécurité : Résolution des plaintes complexes, soutien aux caisses, application des normes SST et prévention des pertes.

Propriétaire de Micro-Entreprise Ebay

MadelinotHugo (Statut de Vendeur Émérite), Iles-de-la-Madeleine

2022-2024

- Vente et achat d'objets de collection
- Assurer l'exactitude des prix
- Créer et mettre à jour le catalogue
- Gérer les commandes et les paiements électroniques

Cuisinier et Gestionnaire

Résidence Chez Valérie, Étang-du-Nord, Québec

2014-2023

- Production culinaire : Élaboration, cuisson et service de repas maison sains adaptés aux besoins et régimes spécifiques des résidents.
- Planification et salubrité : Conception des cycles de menus variés et maintien d'une hygiène irréprochable selon les normes de la MAPAQ.
- Gestion administrative : Gestion des approvisionnements, contrôle rigoureux des inventaires et respect des budgets alloués.
- Supervision du personnel : Planification des horaires, encadrement et formation de l'équipe d'aide en cuisine et du service.

Livreur/Vendeur Frito Lay*Solution Distribution, Iles-de-la-Madeleine, Québec***2012-2014**

- Logistique et transport : Conduite du camion de livraison, chargement sécuritaire de la marchandise et approvisionnement ponctuel des clients sur l'archipel.
- Vente et mise en marché : Analyse des inventaires, prise de commandes, rotation rigoureuse des produits et optimisation visuelle des présentoirs en magasin.
- Administration et service client : Facturation, traitement des retours de marchandises et maintien de relations d'affaires durables.

Commis/Réparateur/Homme à tout faire*Réutiles (friperie), Iles-de-la-Madeleine, QC***2010-2012**

- Assurer la réception des produits et marchandises
- Vérifier les objets et procéder aux réparations si nécessaire

Cuisinier*Traversier CTMA, Iles-de-la-Madeleine***2004-2008**

- Production culinaire : Préparer et cuire les repas chauds, les menus du jour et les options de restauration rapide.
- Approvisionnement et stockage : Gérer les inventaires et entreposer les marchandises de façon sécuritaire, en tenant compte des mouvements du navire.
- Hygiène et salubrité : Nettoyer les cuisines (galées) et respecter rigoureusement les normes de conservation des aliments en mer.

Pâtissier*Tim Hortons, Cap-aux-Meules, Iles-de-la-Madeleine***1996-2003**

- Production et cuisson : Cuire les beignes, Timbits, muffins, biscuits et viennoiseries en suivant rigoureusement les standards de la bannière.
- Finition et glaçage : Procéder à la décoration, au glaçage et au remplissage des pâtisseries avant leur mise en vitrine.
- Gestion des stocks et fraîcheur : Planifier les quantités à cuire selon l'achalandage, surveiller les dates de péremption et assurer la rotation des produits.
- Hygiène et salubrité : Nettoyer les équipements (fours, chariots, grilles) et maintenir l'aire de travail impeccable selon les normes sanitaires.

FORMATION**Réanimation cardiaque***Ambulances Mégantic-Frontenac***2025****DEP en cuisine d'établissement***Centre de formation 24 juin, Sherbrooke, Québec***2007**