

# Levi Martinez-Arrechavala

2475 Rue Beaudry #407  
Sherbrooke, Québec  
(819)-342-4439  
levigabrielmartinez@gmail.com

## COMPÉTENCES

- Débrouillard, autonome et responsable
- Trilingue ( espagnol, français et anglais)
- Excellente communication orale et écrite
- Gestion d'employés
- Bon jugement dans plusieurs types de situation

## EXPÉRIENCES

### **Bistro Koz, Magog, Cuisinier**

Juillet 2024- Aujourd'hui

- Procéder à la mise en place de la cuisine,
- Faire l'exécution des commandes,
- S'assurer de faire les commandes selon les standards du bistro,
- Aider avec la préparation des commandes de groupe,
- Prendre en note la liste de mise en place pour le menu déjeuner de la fin de semaine,

### **Le Spa Manoir Hovey, Relais & Châteaux, North Hatley, Réceptionniste**

Octobre 2023 - Mars 2024

- Accueillir les clients,
- Procéder à la prise de rendez-vous pour des soins et des traitements, par téléphone, en personne ou par courriel,
- Répondre aux besoins et aux demandes des clients,
- Faire les procédures d'ouverture et de fermeture de journée,
- Offrir un service professionnel et chaleureux qui correspond aux normes du Spa Relais & Châteaux.

### **La maison du pêcheur, Percé, Busboy, Aide-Cuisinier, Plongeur**

Mai 2023 - Octobre 2023 ( Emploi saisonnier)

- Être à la disposition des serveurs afin de les aider,
- Faire la préparation des aliments pour les cuisiniers,
- Faire la vaisselle.

---

## **Bishop's College School, Sherbrooke/Lennoxville, Line Server**

Septembre 2021 - Mai 2023

- Faire la préparation de plats pour les élèves et les employés,
- Réaliser plusieurs tâches secondaires telles que laver les tables de la salle à manger, aider le plongeur, placer les commandes.

## **Pura Vida, Sherbrooke, Cuisinier**

Novembre 2022 - Mai 2023

- Faire la préparation d'aliments pour le service ainsi que d'assurer que tout est fait de manière sanitaire,
- Faire les commandes des clients,
- Collaborer à tous les petits extras tels que la création de nouvelle recette, aider pour la mise en place du restaurant pour les événements ainsi que l'entretien de la cuisine.

## **Pizza Hut, Sherbrooke, Chef de quart**

Octobre 2018 - Novembre 2022

- Être responsable des employés ainsi que la gestion du restaurant,
- Aider avec l'exécution des commandes,
- M'assurer de la qualité des produits et du contrôle de salubrité.
- 

## **FORMATION**

### **Cégep de Sherbrooke — Sciences humaines profil individu**

Session d'hiver 2020

### **Internationale Du Phare, Sherbrooke — École secondaire**

2013-2019

## **OBJECTIF**

Mon objectif est de trouver un travail qui va m'apporter une nouvelle aventure. Je cherche un travail qui va me permettre d'évoluer en tant que personne ainsi que d'approfondir mes connaissances. Je souhaite trouver un emploi qui va me permettre d'apporter un petit quelque chose de plus dans l'équipe par ma joie de vivre et mon esprit d'équipe.

