

# Loïk Anctil-Bonenfant

(438) 391-8441 [lanctilloik@hotmail.com](mailto:lanctilloik@hotmail.com)  
810 Benjamin Loiseau, Boucherville, QC



# Guillaume Riel

(438) 501-6176 [guillaumeriel22@gmail.com](mailto:guillaumeriel22@gmail.com)  
4 Rue des Neiges, Saint-Jean-sur-Richelieu, QC

## Compétences et Habilités :

- Travail d'équipe.
- Service client.
- Leadership.
- Locuteur.
- Débrouillard.
- Entregent.

## Emploi actuel :

### **Giorgio Ristorante.**

#### *Serveur/ Novembre 2018 à aujourd'hui*

De plongeur, à serveur, en passant par hôte et suiteur. Je suis aujourd'hui à l'emploi en tant que serveur. Ma tâche consiste à prendre les appels de réservation, constituer le plan de salle, recevoir les clients au restaurant, prendre leurs commandes, les servir ainsi que de m'assurer de leurs satisfactions. Tout en augmentant mes ventes, je pratique la technique de ventes suggestives. Mon but, satisfaire mais surtout fidéliser ma clientèle.

## Champ d'Étude :

### **DEC en gestion et science comptable.**

#### *Cégep Édouard-Montpetit, Longueuil QC.*

Retour aux études à la suite de deux courtes années sabbatiques, dans le but d'affiner mes intérêts et de modeler ma personnalité d'aujourd'hui. En plus de suivre une formation de base, le programme en gestion et en comptabilité m'apprend le langage, les normes et les principes comptables et à incorporer ses informations dans des logiciels tels que Excel et Sage 50. J'ai aussi suivi des cours de communication des affaires, de marketing, de vision globale d'entreprises, de droits et de gestion.

## Compétences et Habilités :

- Créatif.
- Débrouillard.
- Ouvert d'esprit
- Astucieux.
- Travail d'équipe.
- Manuel.

## Emploi actuel :

### **Café MJ & Cie.**

#### *Barista-Gérant / Août 2021 à aujourd'hui*

Passionné par le café, mais surtout par les gens, j'ai la chance d'occuper le poste de gérant. Je m'occupe de la préparation de commande, des relations clients et de la liaison entre les employés et la propriétaire. Je considère tous mes collègues comme ma famille et mes clients comme mes amis. Cela ne m'empêche pas d'être professionnel et d'être en charge du roulement de l'entreprise tel que les horaires, les commandes et la répartition des tâches au sein de l'équipe.

## Champ d'Étude :

### **Technique en Design d'intérieur.**

#### *Cégep Saint-Jean-sur-Richelieu, QC.*

La technique de design d'intérieur m'a appris à travailler de façons autonome, efficace et a permis de mettre de l'avant mon talent artistique. Mon parcours scolaire m'a aidé à perfectionner mes capacités à œuvrer dans une équipe aux idées divergentes. Cela m'a aussi appris à me faire confiance tant sur le plan professionnel que personnel.



## QUI SOMMES-NOUS ?

Travaillant dans la restauration, nous cherchons à élargir nos champs d'expertises. Étant passionnés de tout ce qui est en rapport avec l'immobilier, le tourisme et le plein-air, nous sommes de jeunes adultes compétents, disponibles et intéressés à travailler au sein de votre équipe. Toute notre vie est présentement basée sur la rive sud de Montréal, travail, école, etc. Notre but est de travailler dans votre magnifique région. Les îles-de-la-Madeleine nous ont charmées il y a déjà 2 ans. Toute cette démarche est laborieuse et nous aurions besoin d'aide pour y arriver. C'est dans cette optique que nous aimerions discuter avec vous. Malgré cela, nous sommes disponibles pour travailler fin mai 2024. Nous sommes prêts à apprendre et à offrir de nos connaissances. Serez-vous l'entreprise prête à aider deux jeunes en soif de connaissances, souriants, pleins d'énergie et d'ambition?