

L / T

Louise Tremblay

Gestion des services alimentaires
Administration

Coordonnées

13, av. Damase-Potvin
Baie-Comeau (Qc) G4Z 2G5
Domicile : 418 298-0555
Cellulaire : 418 378-7129
tremblaylouise@globetrotter.net

À mon sujet

- Solide expertise dans le domaine de la restauration
- Approche motivationnelle axée sur travail d'équipe
- Intérêt certain pour le développement commercial et l'innovation
- Excellente tolérance au stress, initiative, proactivité
- Créative, investie, orientée vers les solutions
- Rigueur et contrôle de la qualité des produits et services
- Goût de relever des défis

Champ de compétences

Gestion des services alimentaires

- | Supervision et coordination de l'accueil, du service à la clientèle et des opérations en cuisine
- | Gestion des ressources humaines (embauche, formation, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits).
- | Gestion des ressources financières (préparation des budgets, contrôle des frais d'exploitation, rémunération du personnel, comptes payables et recevables, etc.) et matérielles (approvisionnements, négociations avec les fournisseurs, gestion des inventaires, etc.)
- | Contrôle et application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail.
- | Suivi des commentaires sur les différentes plateformes et réseaux sociaux
- | Mise en place et application des politiques, normes et procédures relatives au service et, plus globalement, à l'entreprise.
- | Participation à la gestion des activités administratives (réunions, rapports d'activité, etc.)
- | Élaboration des prix et des stratégies de promotion des produits et des services

Parcours professionnel

Adjointe administrative

Restaurant Les 3 Barils, Baie-Comeau 2009 à ce jour

Serveuse

Restaurant L'Envol, Chicoutimi 2005 à 2008

Restaurant chez Paulo, Saguenay 1981 à 1999

Gérante

Restaurant Casa Costa, La Baie 2002 à 2005

Aide-cuisinière | Cuisinière en chef

Vio Restaurant, Saguenay 1999 à 2002

Formation complémentaire

Initiation à Microsoft Office (Word, Excel)

Formation gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)

Réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, Instagram)

Simple Comptable

Formation

Études secondaires

Polyvalente Laure Conan, Saguenay

1981

Réalisations professionnelles

Développement et mise sur pied d'un volet service de traiteur novateur

Restaurant Les 3 Barils, Baie-Comeau

2016

Développement tables d'hôte

Restaurant Les 3 Barils, Baie-Comeau

2016