

Rosalie Antaya
618 - 8520 rue de la comtoise
(438) 777-7633
rosalie.antaya96@gmail.com

COMPÉTENCES

- Rapidité d'apprentissage
- Sens de la formation
- Autonomie et initiative
- Connaissance des états et des ratios financiers
- Facilité à travailler sur la suite Office
- Sens du leadership développé
- Habilétés de communications
- Sens des responsabilités
- Capacité d'adaptation

FORMATIONS SCOLAIRES

- | | |
|-------------|---|
| 2013 – 2016 | Diplôme d'études collégial en Gestion appliquée de la restauration
Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec |
| 2008 – 2013 | Diplôme d'études secondaires
École secondaire les Seigneuries |

EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

- | | |
|--------------------|--|
| 2023 – aujourd'hui | Gestionnaire de cuisine de production
IGA Convivio Extra Chauveau coopérative <ul style="list-style-type: none">- Gestion des stocks (alimentaire, emballage, papeterie)- Gestion des ressources humaines- Gestion du recrutement et de l'embauche- Création de produits- Supervision et planification de la production- Garder les registres de facturation- Coaching- Membre président du comité CNESST- Personne ressource au programme d'aide aux employés |
| 2020 – 2023 | Gérante de départements (boulangerie, prêt à manger, charcuterie)
<i>IGA Supermarché Famille Rousseau</i> <ul style="list-style-type: none">- Garantir la satisfaction des clients- Gérer les commandes, inventaires et mises en marché- Encadrer une équipe de travail |

- Être responsable du respect des règles d'hygiène
- Assurer la formation et le développement des compétences des collaborateurs

2016 – 2020

Hôtesse et aide-serveur
Fairmont Le Château Frontenac

- Accueillir les clients et leur assigner une place
- Gérer les réservations
- Consulter et répondre aux courriels
- Gouverner l'attente des clients

2018

Aide serveur
Vermillion room Fairmont Banff Spring

- Servir l'eau et le pain
- Préparer les tables et les buffets
- Assurer le suivi des commandes

2016 – 2017

Serveuse
Le Bonne Entente

- Prise des commandes
- Servir aux tables
- Répondre aux questionnements de la clientèle
- Préparer les tables selon le standard

- Autres expériences de travail entre 2013 et 2016

FORMATION

2024 Formation en Réanimation Cardio-Respiratoire (RCR) en milieu de travail

2023 Formation Programme évolution – Développement des gérants
Sobeys

2022 Formation sur la manipulation et les personnalités difficiles
Axion Clients

2021 Formation en hygiène et salubrité alimentaires Food
Wise

MAPAQ CERTIFICATION (Administrateur / Travailleur)