

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
- Habiletés 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

- 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)
IGA Supermarché Famille Rousseau

- 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 Wise	Formation en hygiène et salubrité alimentaires Food MAPAQ CERTIFICATION (Administrateur / Travailleur)