

HOUAG ROXANE FOUPE ZOMBOUEM

660 Avenue mont Cassin

Montréal, Québec, H3L 1W8

Cellulaire : [438-680-0627](tel:438-680-0627)

Courriel : [roxanefouepe90@gmail.com](mailto:roxanefouepe90@gmail.com)

Compétences linguistiques : **BILINGUE**: Français (Expert)

Anglais (Expert)

compétences informatiques : **Word** :(Fonctionnel)

## SOMMAIRE DE COMPETENCES

- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptabilité et efficacité dans l'apprentissage de nouveaux concepts.
- Motivation, respect, esprit d'équipe, rigueur.
- Bonne condition physique et bonne dextérité manuelle
- Disponible sur les quarts de jour, de soir et de nuit
- Bonne communication
- Sens du détail et forte capacité d'adaptation dans différents environnements

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**Receptionniste** Douala, Cameroun

**2022-2023**

**Établissement Pokam**

- Accueillir les invités dès leur arrivée au bureau.
- Diriger les visiteurs vers la personne et le bureau appropriés.
- Répondre, filtrer et transférer les appels téléphoniques entrants.
- S'assurer que la zone de réception est bien rangée et présentable, avec toute la papeterie et le matériel nécessaires (stylos, formulaires et brochures).
- Fournir des informations de base et précises en personne et par téléphone/email.
- Recevoir, trier et distribuer les envois aux quotidiens.

- Maintenir la sécurité du bureau en suivant les procédures de sécurité et en contrôlant l'accès via la réception (émission de badges visiteurs).
- Commander des fournitures de bureau et tenir un inventaire des stocks.
- Mettre à jour les calendriers et planifier des réunions.

**Receptionniste Douala, Cameroun**

**2021-2022**

**Cabinet Tamfu and Co Law**

- Gérer les courriels et les appels du cabinet.
- Gérer des agendas et des rendez-vous des différents dossiers.
- Mettre à jour les différentes présentations diverses.
- Rédaction et la révision de rapport en format Word.
- Préparation de factures, administration générale.

**Préposé à la clientèle et à la caisse Douala, Cameroun**

**2020-2021**

**Restaurant Mankind**

- Recevoir, examiner les plaintes, critiques et réclamations des clients.
- Assurer de la satisfaction de la clientèle.
- Effectuer la prise de commandes par téléphone ou courriel.
- Accueillir et servir nos invités avec courtoisie.
- Préparer et servir nos différents produits.
- Travail d'équipe pour s'assurer d'atteindre nos objectifs.

**Préposé à l'entretien ménager Yaoundé, Cameroun**

**2019-2020**

**Francky School Complex**

- Assurer la propreté dans les salles de classe et dans la cours de l'école.
- Maintenir les salles de bains propres et les approvisionner en savon et papier toilette

**Etalagiste Douala, Cameroun**

**2018-2019**

**Mercerie Renaissance Plus**

- Déballer les marchandises reçues par le magasin et compter, peser et trier ces produits.
- Apposer les prix au moyen d'une étiquette, selon une liste de prix.

- Garnir les étagères, les îlots et les présentoirs, et tenir la marchandise propre et en ordre.
- Obtenir pour les clients des produits se trouvant sur les tablettes ou dans l'entrepôt à l'arrière du magasin.
- Diriger les clients vers l'endroit où se trouve le produit recherché.
- Balayer, au besoin les allées, épousseter les tablettes et exécuter d'autres tâches de nettoyage général.
- Informer son supérieur immédiat lors d'une rupture de marchandise

**Serveuse Douala, Cameroun**

**2017-2018**

**Restaurant D-fit**

- Effectuer la mise en place de la salle à manger.
- Expliquer le menu.
- Décrire et recommander les vins et autres boissons.
- Conseiller les clients.
- Prendre les commandes.
- Service aux tables tout en m'assurant de la satisfaction des clients.
- Assumer les responsabilités de gestion des commis.
- Effectuer la coordination entre la cuisine et le service aux table

**Aide-Cuisinière Douala, Cameroun**

**2016-2017**

**Restaurant Nyama**

- Laver, peler et couper les fruits et légumes
- Nettoyer, couper et hacher les viandes et les poissons
- Participer à la préparation et au montage des plats en cuisine
- Aider dans les tâches quotidiennes en cuisine et pâtisserie
- Appliquer les règles de salubrité

**FORMATION**

- **Diplôme d'Etudes Secondaire:** GCE Advance Level

**2015**