Gardienne de propriété

***MARTIN AURORE***



  **CONTACT**

**06.17.64.46.83**

**aurore.martin3@wanadoo.fr**

**1 Rue Jules Rémy**

**51400 LIVRY LOUVERCY**

**Permis B**

 **COMPETENCES**

**Management, Leadership**

**Qualité organisationnelle**

**Communicante**

**Très polyvalente**

**Passionnée**

**Disponible**

**Très bon relationnel**

**Créative**

**Perfectionniste**

 **CENTRE D'INTERET**

 **Running**

 **Voyages**

***Responsable en restauration pendant plusieurs années, bonne communicante, ayant le goût du contact humain et le sens de l'organisation du travail, j'aime mettre mes compétences au service des personnes, les satisfaire est mon plus grand plaisir.***

**Formations**

 ***2016-2017*** : Formation "assistant de prévention à la santé et de la sécurité au travail" par le cabinet AJF

 ***2001-2013*** : Formations de Management (Manager productif, Leadership effectif, formation de formateur) par le cabinet de formation OPEN'ACT

 ***Juin 1992*** : Baccalauréat Professionnelle Option Cuisine au Lycée Neufchâtel à Reims

 ***Juin 1990*** : CAP et BEP Hôtellerie Restauration Option Cuisine au lycée Oehmichen à Chalons sur Marne

 ***Juin 1988*** : Brevet des Collèges (Collège Henri Guillaumet, Mourmelon-le-Grand)

**Expériences professionnelles**

 ***Depuis Septembre 2015*** : Différents emplois dans restaurant et résidence universitaire pour le CROUS de Reims (51)

Lingère, cuisinière, serveuse, maitre d'hôtel en réception, second de cuisine et aujourd'hui chef de cuisine

 et serveuse en extra pour différents traiteurs.

 ***Août 2001 - Septembre 2015*** : 1er Manager à AUTOGRILL situé aux PETITES LOGES (51)

\*Supervision et participation des services, faire appliquer et respecter les procédures, contrôler les préparations sur différents points de vente : BUFALLO GRILL, BRIOCHE DOREE, CAFETERIA, BOUTIQUE

\*Gestion du personnel: réalisation du planning des 100 employés, recrutement, formation, suivi des bilans de compétences, ....

\*Organisation et animation des challenges et des réunions

\*Gestion de la journée comptable, comptage des caisses, ....

\*Inventaires, commandes, fin de mois,...

 ***Juin 2000 - Aout 2001*** : Chef de service à AUTOGRILL situé aux PETITES LOGES (51)

***Août 1992 - Juin 2000*** : Cuisinière et employée Polyvalente à AUTOGRILL situé aux PETITES LOGES (51)

**BLETON ALAIN**

***COMPETENCES PROFESSIONNELLES***

***Gestionnaire en alimentaire, produits d'entretien, espaces verts***

***Gestion de personnel***

***Maitrise des coûts***

***Organisation de réception et de cocktail***

***Elaboration de menus***

***ATOUTS***

***Très bon relationnel***

***Perfectionniste***

***Créatif***

***Efficace***

***Disponible***

***DIPLOMES***

***CAP Cuisine en Juin 1984***

***FORMATIONS***

**2012-2014**

*\*Différentes formations Chef de cuisine:*

***Manager une équipe***

***Etre accompagné par un tuteur***

***Diététique***

***Animer un entretien d'évaluation***

***Prévenir les risques psychosociaux et maintenir le bien-être au travail***

***Maîtriser ses coûts en valorisant les protéines végétales dans ses menus***

***HACCP***

***Prévention des risques liés aux conduites addictives***

**1997-2011**

*\*Différentes formations de management*:

***Manager productif***

***Leadership effectif***

***Communication persuasive***

***Formation de formateur***

*\*Différentes formation Chef du produit:*

***Approvisionnement***

***Elaboration culinaire des gammes saisonnières***

***COMPETENCES INFORMATIQUES***

***Excel, Word***

***CENTRES D'INTERET***

Sports

**Natation, ski, randonnée à pieds et vélo tout terrain**

Loisirs

**Cinéma, spectacle, restaurants**

**Né le : 21/06/1966**

**1, rue Jules Rémy**

**51400 Livry-Louvercy**

**06.23.65.26.15**

**e-mail:** **alainbleton2@orange.fr**

***GARDIEN DE PROPRIETE***

***EXPERIENCES PROFESSIONNELLES***

**2014-2018**

 **Chef gérant restauration et hébergement de 3 établissements**

 *Compagnons du devoir basé à Muizon*

**2012-2014**

 **Chef de cuisine**

"Agent Tos contractuel" CDD de remplacement de la fonction public

 *Citée scolaire de la Fontaine du Vé à Sézanne*

**2005-2011**

 **Manager responsable de service et du produit**

 *Chaîne de restaurant AUTOGRILL aux Petites Loges*

**1998-2004**

 **Chef gérant d'établissement**

 *Chaîne de restaurant à Thèmes BUFFALO-GRILL à Charleville-Mézières et à Reims*

**1997-1998**

 **Adjoint de restauration**

 *Chaîne de restaurant à Thèmes BUFFALO-GRILL à Chalons en Champagne*

 **1993-1997**

 **Chef Grilladin**

 *Chaîne de restaurant à Thèmes BUFFALO-GRILL à Châlons en Champagne*

 **1987-1993**

 **Second de cuisine**

 *Restaurant du Mont Saint-Michel (cuisine traditionnelle) à Châlons en Champagne*

**1986-1987**

 **Cuisinier**

 *Restaurant Au Vieux Pressoir (cuisine gastronomique) à AY en Champagne*

**1985-1986**

 **Cuisinier**

 *Service national dans la marine à Saint-Mandrier*

**1984-1985**

 **Commis de cuisine**

 *Restaurant Au Vieux Pressoir (cuisine gastronomique) à AY en Champagne*