

Mme Delphine STEVENS

8, rue de la clide

Appt 2

33320 EYSINES

35 ans

TEL: 06.77.32.70.25

@: delphine.stevens.ds@gmail.com

FORMATIONS

Brevet des colleges : obtention en 1998

BEP hotellerie restauration : obtention en 2003

permis B : obtention en 2006

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

De Mars 2019 à nos jours

congé parental

De Mars 2016 à Mars 2019

Employée polyvalente en cuisine pour le bar a tapas le vins temps à Eysines 33

(gestion des stocks, envoi rapide des plats, autonomie, plonge et nettoyage)

De Mai 2011 à Janvier 2019

Responsable polyvalente en restauration au Comptoir des Saveurs à Merignac 33

(ouverture et fermeture du restaurant, preparation de plats chauds maison, salades et desserts,

commandes telephonique, utilisation de caisse numerique, commandes fournisseur, reception de livraison, formation du personnel)

D'Octobre 2009 à Avril 2011

Garde d'enfant pour la société de service à la personne Les Chérubins à Bordeaux

(garde de bébé à temps plein, et garde permis scolaire d'enfants de 4 à 12 ans)

De Janvier 2008 à Avril 2009 :

Vendeuse en prêt à porter pour le magasin Lolita LOLA à Merignac 33

(conseillère de vente, utilisation de la caisse, contact clientele)

De Janvier 2006 à Janvier 2008:

Hotesse en evenementiel pour l'agence Penelope de Paris 75 et Tendance hotesse de Bordeaux 33

(accueil client, animation commerciale, promotion de produit publicitaire, representation de sponsors lors de manifestation sportive)

De Mars 2005 à Janvier 2006:

Receptionniste pour le centre hotelier de plein air le moulin de David à Gaugeac 24

(reception telephonique et physique des clients, utilisation de logiciel numerique, mailing)

De Novembre 2004 à Mars 2005:

Employée pour une compagnie de location de voiture (Avis) à l'aéroport de Bergerac

(reception des clients Anglophones)

De Mars 2004 à Octobre 2004:

employée polyvalente à la brasserie le Quercy à Fumel 47

cuisine et salle

(formation d'apprenti, service en salle à l'assiette, utilisation de la caisse, preparation des entrées froides et des desserts, cuisson des grillades)

De Septembre 2001 à Septembre 2003:

BEP en apprentissage (service et cuisine) à l'hotel de Londres à Monpazier 24

LANGUES PARLEES

Anglais : bon niveau

Espagnol : scolaire

centres d' interet

musique, danse, cinema, informatique