

METAYER MORGANE

Jeune femme motivée, souriante et agréable avec son équipe de travail ainsi qu'avec ses clients. Toujours le petit mot pour mettre à l'aise ou pour faire rire à force d'expérience. Contribue à la bonne humeur et au bon déroulement de ses services ainsi que ceux de toute l'équipe, ce qui a permis l'accès rapide au poste de chef de rang. Rigoureuse et dynamique, je suis à la recherche de nouveaux défis professionnels pour continuer à évoluer dans ce domaine.



FORMATION SCOLAIRE

- sept. 2017 - mai 2019 **Master MEEF**
ESPE Vannes, Vannes
Obtention du master MEEF avec mention
Permet une approche pédagogique au sein des équipes de travail dans tous les domaines et ainsi de gérer les conflits.
- sept. 2010 - juil. 2013 **Baccalauréat Economique et sociale spécialité Math**
Lycée Saint Joseph, La pommeraye
Obtention du Bac avec mention



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- oct. 2022 - avril 2024 **Chef de rang**
Remontées mécaniques RMGZ, Zinal (Suisse)
Restaurant traditionnel Suisse et Italien
 - Ouverture du restaurant/bar/hôtel,
 - Installation des clients,
 - Conseiller les clients dans leur choix de plats et de vins,
 - Prise de commande,
 - Service,
 - Veiller à la satisfaction des clients encaissement,
 - Service au bar,
 - Encaissement
 - Fermeture de l'établissement et des caisses de l'équipe
- sept. 2021 - avril 2021 **Serveuse**
Kinito, Saint-Lary-Soulan
Service du soir uniquement seule avec un barman pour une capacité de 50 places assises
- sept. 2021 - avril 2021 **Animatrice station de ski**
Office de tourisme Saint Lary Soulan, Saint lary soulan
Production et animation d'activités. Gestion du groupe, transferts cours de ski/ centre et nettoyage de l'établissement normes HACCP.
- juin 2017 - oct. 2020 **Employée polyvalente (cdi)**
A la bonne heure, Vannes
Hôtesse d'accueille, Nettoyage de la salle normes HACCP, mise en place des buffets et approvisionnement, caisse
- sept. 2017 - avril 2017 **Serveuse/runneuse**
Braise BEEF, Vannes
Restaurant à viande maturée: Accueil des clients, installation, présentation de toutes les viandes maturées en vitrine, apprentissage de quelques notions d'œnologie et service du vin. Service des plats et présentation du plateau de desserts.



DONNÉES PERSONNELLES

- Nom/Prénom**
Metayer Morgane
- Adresse**
Les Breils
49170 Saint germain des prés
- Numéro de téléphone**
0658268468
- Adresse e-mail**
metamorgane@gmail.com

QUALITÉS

- Bonne présentation
- Sens de l'organisation/ savoir gérer son temps
- Capacité à résoudre les problèmes et conflits
- Connaissance des techniques spécifiques de service
- Polie et toujours de bonne humeur

LANGUES

- Français ★★★★★
- Anglais ★★★★★
- Espagnol ★★★
- Italien ★