

# FOUET ROXANE

47 Chemin de la côte du change 93370 Montfermeil

06.11.42.13.36 [rfouet@laposte.net](mailto:rfouet@laposte.net)

25 Septembre 1990

Véhiculée

---

## EXPÉRIENCE

---

### **Restaurant Pasta&Dolce Aulnay sous bois**

Responsable restaurant | CDD Janvier 2017 – Mai 2018

- Gestion complète du restaurant : recrutement, management salle/cuisine, gestion commandes, ratios

### **Restaurant Le Sud Hôtel Ibis CDG**

Assistante responsable restauration | Octobre 2015 – Octobre 2016

- Responsable de trois points de vente. Encadrement d'une équipe d'une quinzaine de personnes, accompagnement au quotidien, mise en place de briefing, formation des collaborateurs, mise en valeur des équipes
- Gestion des coûts, mise en place de process pour améliorer le chiffre d'affaires, gestions des caisses
- Amélioration du service, fidélisation de la clientèle. Présence terrain, service en salle, accueil clients, encaissement, organisation événements

### **Chez Caldé Brasserie Paris**

Responsable de salle | CDD Août 2014 – Septembre 2015

- Responsable de salle. Équipe de 3 chefs de rang / 1 limonadier / 2 apprentis
- Management des équipes de salle, accueil clients, renfort service, encaissement, fidélisation clientèle
- Responsable ouverture/fermeture, gestion des caisses

---

## FORMATION EN ALTERNANCE

---

| 2014 | BTS Hôtellerie restauration gestion et marketing | EPMTTH

- Hôtel Hyatt Regency Paris Etoile : coordinatrice événementiel

| 2012 | BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Hôtellerie restauration | Candidat libre

- Hôtel Plaza Athénée / restaurant The Bootlagers : chef de rang responsable

| 2009 | BEP Hôtellerie restauration | CEFAA

- Restaurant Le sud / Hôtel Holiday Inn : chef de rang

---

## COMPETENCES

---

- Linguistiques : Anglais / Espagnol : intermédiaire
- Logiciels : Opéra / VR / Micros / Word / Excel / PowerPoint
- Victoire du concours « Un des meilleurs apprentis de France »