

RESPONSABLE D'EQUIPE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Marie-Hélène GODET

26 chemin de la Cerisaie

76480 BARDOUVILLE

06 26 98 44 82

marieln.erki@orange.fr

50 ans

Aptitudes

Rigueur

Autonomie

Sens de l'organisation

Ecoute

Esprit d'équipe

Formation

Bac Pro Restauration

Bep/Cap Hôtellerie Service

First Certificate Anglais

Langue

Anglais

Outils informatiques

Suite Office base

Divers

Permis B

Caces 2

Compétences :

Commercial et relationnel :

- ✓ Accueil clients (physique et téléphonique)
- ✓ Filtrage des appels
- ✓ Gestion de l'administratif
- ✓ Gestion des commandes et suivi du déploiement
- ✓ Suivi clients
- ✓ Traitement des litiges
- ✓ Administration des ventes
- ✓ Préparation du prévisionnel
- ✓ Mise en place de plans d'actions
- ✓ Détection d'opportunités
- ✓ Suivi d'activité
- ✓ Organisation des réunions
- ✓ Organisation d'évènements
- ✓ Détermination des budgets
- ✓ Présentation des projets

Interne entreprise :

- ✓ Gestion du site
- ✓ Participation active à la mise en place des applications internes
- ✓ Organisation des déplacements
- ✓ Gestion des plannings
- ✓ Commandes de matériels, de fournitures et consommables
- ✓ Validation et suivi des règlements fournisseurs
- ✓ Coordination entre différents services

Ressources humaines :

- ✓ Management
- ✓ Intégration des nouveaux salariés
- ✓ Suivi de la médecine du travail
- ✓ Gestion des absences
- ✓ Formation des collaborateurs

Expériences professionnelles

Unité Centrale de Production Alimentaire du CHU de DIEPPE :

Mars 2019 à ce jour **Technicien Hospitalier**
Responsable de production du CHU de Dieppe : 16 agents

Unité Centrale de Production Alimentaire du CHU de ROUEN :

2016 à mars 2019 **Technicien Hospitalier**
Responsable du self du CHU Charles Nicole : 30 agents

2012 à 2016 **Technicien Hospitalier**
Responsable du secteur allotissement : 17 agents

2009 à 2012 **Agent de maîtrise**
Responsable adjoint du secteur allotissement : 17 agents

2008 à 2009 **Maître ouvrier** (titulaire FPH)
Formation pour le poste d'adjoint à l'allotissement

2005 à 2008 **Ouvrier Professionnel Qualifié** (contractuel)
Secteur production froide – Service prestations

1994 à 2005 **Divers emplois dans la restauration**

1993 à 1994 **Assistante de Direction** : Campanile Honfleur

1992 à 1993 **Chef de rang** : paquebot « The Queen Elizabeth II » Cunard Line

1990 à 1992 **Maître d'hôtel de restaurant et de banquet** : en Angleterre