Alexandre Lemay

"""'JE SUIS LA PERSONNES QU'IL VOUS FAUT."""
Anjou, QC H1K 2V3
lemayalex2833@gmail.com
(438) 408-5657

Sérieux, consciencieux et dynamique, j'ai la volonté d'intégrer votre entreprise pour y parfaire mes connaissances et y relever de nombreux défis. Je suis de plus, capable de m'adapter à toutes situations. Qu'il s'agisse de travailler en équipe ou en autonomie, mon travail reste le même.

Disposé(e) à déménager : n'importe où

Expérience professionnelle

Cuisinier (chef d'équipe)
ZIBO - Montréal-Est, QC
août 2019 - actuellement

Participer à l'élaboration du plan d'action du secteur cuisine et assurer la réalisation des différentes activités qui en découlent
Assurer le respect des ratios de performance (CPHP, coûts de denrées, coûts contrôlables

Chef cuisinier
RESTAURANT MIKES - Montréal-Est, QC
novembre 2017 - mai 2019

Assurer la satisfaction et la qualité de l'expérience client en mettant en place des moyens qui misent sur la responsabilisation
Participer à l'élaboration du plan d'action du secteur cuisine et assurer la réalisation des différentes activités qui en découlent
Assurer le respect des ratios de performance (CPHP, coûts de denrées, coûts contrôlables,

PROPRIÉTAIRE-RESTAURATEUR
Les Ailes D Hermes - Cap-de-la-Madeleine, QC
juillet 2000 - août 2007

Planifier, organiser, diriger et contrôler les opérations des différents points de vente du restaurant en vue
d'atteindre les objectifs globaux de l'entreprise;
• Embaucher, coordonner, encadrer, former et évaluer les employés du restaurant;
• Assurer l'accueil et l'intégration des nouveaux employés de son département, conformément au programme d'accueil et d'intégration en vigueur dans l'entreprise;
• S'assurer d'utiliser les recettes et procédures les plus à jour;
• Informer son personnel des politiques et procédures internes, et s'assurer de leur application;
• Assurer, avec une bonne attitude, un leadership adéquat en développant les compétences et la motivation
des employés;
• S'assurer de l'intégrité de l'environnement de travail, des équipements et des systèmes utilisés;
• S'assurer du respect des standards quant à la qualité et la présentation des plats servis;

• S’assurer de l’application des règles de santé et sécurité pour les employés et pour la clientèle;
• Contrôler l’inventaire et effectuer les commandes hebdomadaires dans le respect des ententes avec les
fournisseurs, et de manière efficace et efficiente à l’aide des outils informatiques à sa disposition;
• Assurer la mise en place et l’exécution des promotions fournies par le directeur de la ;
• Gérer les budgets du restaurant (revenus et dépenses),
• Négocier avec les clients des dispositions relatives aux services de traiteurs ou à l'utilisation des installations
pour des banquets ou des réceptions;

Formation

Diplôme d'études collégiales (DEC) en 410.D0 GESTION DE COMMERCES
Collège de Maisonneuve - Montréal, QC
2013 - 2016

Centre Champagnat - Montréal, QC
2011

Compétences

Aide en service alimentaire (7 ans), Service traiteur (5 ans)

Distinctions

PLAQUES (CERTIFICAT)
juin 2019

Pour merveilleux travail et service Lors du G7 (SOMMET). DISTINCTION,

Certificats ou permis

Hygiène et salubrité