

VÉRONIQUE MICHAUD

CONTACT



292, rue Desparois
Repentigny (Québec) J5Z 4X8



514 588-9189



veroniquemichaud01@gmail.com

SOMMAIRE

- Plusieurs années d'expérience au service à la clientèle, en entretien ménager et au service alimentaire
- Apte à définir les besoins des clients et à répondre à leurs attentes avec professionnalisme
- Excellente dextérité manuelle et capacité physique
- Grande rapidité d'exécution et excellente qualité de production
- Capacité à discerner les priorités et à travailler de façon autonome

EXPÉRIENCE

2014-2020

Cosméticienne

Uniprix, Terrebonne

Élizabeth Arden, Sears Canada, Repentigny

- Accueillir et conseiller les clients
- Promouvoir les produits cosmétiques
- Assurer la gestion de la marchandise, faire l'inventaire et commander les produits
- Percevoir le montant des achats en argent, par paiement direct ou par carte de crédit
- Faire le suivi auprès de la clientèle
- Veiller à la propreté des lieux et au bon ordre du département

2012-2013

Préposée à l'entretien ménager

Pour des particuliers, Terrebonne

- Effectuer l'entretien ménager léger pour des résidences
- Épousseter et nettoyer le mobilier et les appareils ménagers
- Changer les draps et faire les lits
- Laver et désinfecter les salles de bain
- Laver les vêtements

EXPÉRIENCE (SUITE)

2005-2006

Caissière

Rôtisserie Benny, Lavaltrie

- Accueillir et servir les clients
- Identifier les produits alimentaires choisis par les clients
- Percevoir les paiements en argent, par carte de crédit ou paiement direct
- Compter fond de caisse au début et à la fin de son quart de travail

1990-2005

Superviseur au service alimentaire

Restaurant poulet Dickson, Montréal

- Gérer les approvisionnements en denrées alimentaires et autres fournitures
- Superviser les équipes de travail en cuisine et au comptoir de service à la clientèle
- Mettre en place des méthodes de travail visant à créer et à maintenir un bon climat dans l'équipe
- Assurer la formation des employés pour la réalisation des tâches, l'application des mesures d'hygiène et le respect des normes de sécurité
- Nettoyer les surfaces de préparation et les lieux d'entreposage des aliments
- Déballer et ranger les provisions
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de travail et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et de sécurité au travail

Réalisation : J'ai réalisé des buffets pour plus de 2000 personnes avec l'aide de quelques bénévoles

FORMATION

2007-2008

Études professionnelles en cuisine

Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière, Joliette

2006-2007

Études secondaires

Centre la Croisée, Repentigny