

Sabrina LAZAZGA

Née le 17/01/1988

Demeurant à 9 rue Ernest Beres à L-1232 Howald

Tél. : +352 691 580 924 / Mail : sabrinalazazga@gmail.com

Service de recrutement

Objet : Candidature pour le poste de responsable en restauration

Le 27 mai 2024,

Pièce jointe : Curriculum Vitae

A Luxembourg

Madame, Monsieur,

Je vous adresse ma candidature pour le poste de Responsable de Restauration au sein de votre établissement, poste pour lequel je suis particulièrement enthousiaste après avoir découvert votre offre d'emploi.

Forte d'une expérience de plusieurs années en tant qu'intérimaire et de 3 ans plein en tant que chef de rang dans le secteur de la restauration, j'ai développé une expertise solide en gestion d'équipe, en supervision des opérations de service et en optimisation des processus de restauration. Mon parcours chez Scheiss m'a permis de gérer efficacement la gestion des commandes en équipe, de coordonner les différentes activités de service et de garantir une expérience client de haute qualité.

Ma passion pour la restauration et mon engagement envers l'excellence du service m'incitent à postuler pour ce poste.

Je serais ravie de pouvoir discuter plus en détail de la manière dont je pourrais contribuer au succès de votre restaurant et de vos projets futurs. Je me tiens à votre disposition pour un entretien à votre convenance et vous remercie par avance de l'attention portée à ma candidature.

Dans l'attente de votre retour, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Sabrina Lazazga





En quelques mots ...

Le service au restaurant, d'après moi, c'est la cerise sur le gâteau, c'est la touche finale du service.

Aux premières minutes du service, la première mise en scène commence par l'accueil.

Recevoir des invités et la première étape du service. Recevoir les invités des invités est la subtilité du service.

Tout le monde le sait, 80% de la réussite se passe à travers l'accueil.

Naturellement l'accueil est une condition essentielle à la réussite du restaurant, l'accueil nécessite du travail de création, de production et de mise en scène bonifiée par l'accueil standardisé en y ajoutant une touche personnelle, personnalisée avec les invités.

C'est comme ouvrir sa maison, son âme, faire découvrir la cuisine du chef, c'est tout simplement l'entrée du partage des liens sociaux de l'échange et de l'écoute, les premiers pas pour se retrouver autour du bien boire et du bien manger.

Ouvrir son sourire, c'est comme ouvrir sa salle à manger. 😊



Le bon de commande...

Le bon de commande est la charnière du service de l'organisation en général.

La posture et la position en face de la table lors de la prise des commandes sont très importantes.

La posture pour maintenir son énergie, la position pour établir une prise de notes dans l'ordre, dans le sens d'une aiguille d'une montre.

Car le bon de commande a le rôle central et continu dans l'organisation et dans la coordination entre les différents corps de métiers.

En effet le bon de commande transporte de manière fluide la communication, **on y trouve des astuces organisationnelles entre les membres du service.** 😊

Il faut bien un numéro de table sur la commande pour apporter le plat, il faut bien la quantité de personnes, et les choix des convives pour que les cuisiniers puissent mettre en œuvre leur création culinaire...



L'essentiel...

L'essentiel dans sa globalité est la communication, la relation entre chaque membre. La solidité de l'esprit d'équipe, la rotation des activités...

L'essentiel dans son contenu est de servir dans le bon tempo les plats à la bonne température et bien présentés, de mettre en valeur le travail des cuisiniers que j'appelle « les créateurs gourmands », « les créateurs culinaires » créent un lien dans la communication et le partage.

Une bonne organisation apporte un bon service de qualité.

C'est une forme de concordance à mettre en œuvre entre les différents corps de métiers.

Le secret est de gagner du temps à chaque étape du service. 😊

Ainsi de mettre en place tout le matériel nécessaire, savoir mener la danse lors de la prise de commande... connaître son équipe par ses forces et ses faiblesses ainsi s'adapter à l'ensemble du système et donc s'autoréguler en continu.

GESTION ADMINISTRATIVE



Sabrina Lazazga

9 rue Ernest Beres
L-1232 Howald
Luxembourg

sabrinlazazga@gmail.com

Née le 17/01/1988 à Metz

+352 691 580 924

Disponible immédiatement

Permis B vélo

PROFIL

Bonne présentation
Cohésion d'équipes
Approche participations
Discrétion

OUTILS BUREAUTIQUES

EXCEL VBA
ACCESS
WORD

OUTILS D'ANALYSE

Seuil de rentabilité
Prévision des ventes
Statistique descriptive et inférentielle

LOISIRS ET LANGUES

ING Semi-marathon
Jeux de cartes

Français ◆◆◆◆◆
Anglais ◆◆◆◆◇
Luxembourgeois ◆◆◆◆◇

COMPETENCES SOCIALES

Travailler en équipe
Autonomie
Force de conviction

OBJECTIF PROFESSIONNEL

Mes antécédents professionnels me permettent de disposer de connaissances fiables en matière de gestion administrative, de données comptables, financières et autres.

J'utilise couramment des tableaux de bord et autres documents analytiques et de gestion.

Mes atouts s'articulent autour d'un travail méthodique, dans le sens du service, dans la communication et la négociation et dans le travail d'équipe, ainsi que mon goût du travail bien fait.

EXPÉRIENCE

2023 Gestionnaire de données, Colombe assurance

De octobre à décembre (Mission d'intérim congé maternité)

- Application des procédures de travail
- Gestion des courriers entrant et sortant
- Classement des documents
- Rédaction compte-rendu
- Standard téléphonique
- Vérification des factures pour préparation de paiement en virement groupé
- Mise à jour données EXCEL (encodage, analyse de données, filtrage)

2023 Assistante juridique

Étude Maître Demir et Maître Razzak

2022 - 2023 Assistante administrative FDEF

Université du Luxembourg

2021 - 2024 Sondage secteur économique et social

ILRES Instituts de l'étude de marché, de la recherche sur l'opinion

2018 - 2019 Sondage secteur économique et social

LISER Luxembourg Institute of Socio-économique de recherche

2014-2017 Chef de rang

Restaurant Schèiss

2010-2013 Service en restauration

Plusieurs agences intérim Horesca

ÉDUCATION

2019 - 2023 Module de gestion d'entreprise

IAE Nancy et LLC Luxembourg Lifelong Learning Center
100% théorie

2008 Diplôme d'Accès aux Études Universitaires DEAU A

Université Paul Verlaine, Metz

2007 Brevet d'Études Professionnelles Secrétariat BEP

Lycée René Cassin, Metz

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Objectif: Une étude approfondie en mettant en lumière les aspects clés des nouveaux canaux de communications.