

OUSMANE NIANG

230 Avenue ST Marguerite 06200 Nice

☎ 0758180661

@ Ousniang2709@gmail.com



## RESPONSABLE POLYVALENT

MAITRE D'HÔTEL

### DOMAINES DE COMPETENCES

#### Relationnel :

- Relationnel Fournisseur
- Relationnel Clients
- Management + Relationnel Equipe
- Encadrement

#### Organisationnel/ Gestion :

- Organisation et mise en place et préparation de banquets
- Gestion des stocks et commandes
- Choix des produits
- Réception et contrôle des produits

#### Aptitudes restauration

- Entretien du poste de travail ( hygiène et rigueur)
- Connaissance et respect des règles HACCP
- Connaissance en sommellerie
- Service en Salle
- Ecailler
- Barmaid

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- **De juin 2017 à aujourd'hui : responsable de salle de Restaurant Sky beach Beaulieu sur mer** Ouverture fermeture du restaurant/ comptabilité et fermetures de caisses (raz etc...) /Commande des stocks de boissons/achat produits frais/gestion et collaboration équipe, service/placement du client.
- **03/2016-09/2016 : Chef de rang hôtel Park Inn By Radison, Restaurant Buona, Nice** Gérer le back office/planning des tâches /Manager de l'équipe du petit déjeuner ( 6 personnes)
- **05/2013-02/2016 : Chef de rang, restaurant chez Freddy Nice** Gérer le rang dédié ( 400 couverts/jour l'été)/ Manager de deux commis de salle ( boissons et mise en place)/ Ecailler
- **02/2011-04/2013 : Responsable de salle Restaurant « Le Max » Beaulieu sur mer** Assister le chef cuisine dans la gestion des commandes Cuisine et Bar/ Gérer le personnel de salle (80 couverts/jour)
- **05/2007-12/2010 : Chef de rang Hôtel Alfonso Séville Espagne** Restauration gastronomique haut de gamme /Prestation de service haut de gamme
- **04 /2005-02/2007 : Chef de rang Hôtel Radisson Dakar Sénégal** Responsable du petit déjeuner en plus aider la réception pour la clientèle Française
- **08/2000-03/2005 Commis de salle et Bar Hôtel Terroubi Dakar Sénégal** Début dans le métier

### Formations

- **2011 : VAE Paul Auger**
- **2000 : BTS Hôtellerie et restauration**
- **1999 : BT Hôtellerie et restauration**
- **1998 : CAP Hôtellerie**
- **Cursus au CHMH (Centre des Métiers d'Hôtellerie Sénégal)**

### LANGUES

- **ANGLAIS : Niveau courant**
- **ESPAGNOL : Niveau linguistique**
- **ITALIEN : Niveau courant**