








# KELIAN RENAULT

## COMMERCIAL

### COORDONNÉES

-  219 rue claud monnet Saint pierre les elbeufs
-  0650841345
-  kelianre76320@gmail.com
-  15/10/1999 Française Permis B,
-  véhiculé
- 
- 

### COMPÉTENCES

- Sens de l'organisation
- Techniques de vente
- Aisance relationnelle
- Gestion des conflits
- Créativité
- Résistance au stress
- Travail d'équipe
- Réactivité
- Gestion des stocks

### CENTRES D'INTÉRÊT

- Foot : membre actif d'un club depuis 10 ans
- Cuisine
- Voyages

### LANGUES

Anglais

Intermédiaire

### PROFIL

Dynamique et ayant un excellent sens du contact, j'aime collaborer avec des interlocuteurs variés. Volontaire, je me distingue par mon engagement au service du collectif et mon goût d'apprendre. En quête de nouveaux challenges, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon dynamisme et mon goût du challenge.

### EXPÉRIENCE

#### Commercial-MAXIMO 01/12/2023

- Maintenir un fichier client.
- Savoir orienter et conseiller mes clients sur mes produits.
- Prospector pour agrandir mon fichier client

#### Serveur de bar, 07/2023 - Le Narval - Saint pierre les elbeuf - CDD

#### Directeur de restaurant, 10/2018 - 06/2023 La Bonne Franckette - La Londe

- Supervision de l'activité en salle de restaurant avec évaluation du service client dans une optique d'amélioration constante.
- Formation continue des employés, développement des talents.
- Suivi quotidien des stocks : produits alimentaires, matériel et fournitures.
- Commande de marchandises auprès des centrales d'achat et des fournisseurs, négociation des meilleurs tarifs.
- Coordination des réservations et de l'accueil des clients afin de leur garantir une expérience fluide et unique.
- Mise en place d'animations pour les périodes festives.

#### Serveur en restauration, 09/2016 - 05/2018

#### A la Bonne Frankette - Saint Ouen de Thouberville - CDI

- Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service, traitement des demandes avec rapidité et efficacité.
- Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- Présentation du menu, réponse aux demandes de renseignements sur les plats et boissons et recommandation.
- Nettoyage et maintien en ordre de la salle de restaurant pour une expérience client agréable.

### FORMATION

#### Brevet des collèves, 2016

Collège Jacques Emile Blanche - Saint Pierre les Elbeuf

CAP : Hôtellerie Restauration, 2016 - 2018

IFA Marcel Sauvage - Mont Saint Aignan