

## MARIA RIZK

### FORMATION- DIPLÔMES

---

2019 - 2022	<b>Collège Lasalle</b> DEC- techniques de gestion hôtelière
2013 - 2017	<b>Université Saint-Esprit de Kaslik USEK, Liban</b> Baccalauréat en nutrition humaine et diététique
1997-2013	<b>École Sainte Elie, Dhour Zahlé, Liban</b> Étude scolaire

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

---

Mai 2021 -	<b>Embassy suites by Hilton Montreal Airport</b>
Novembre 2021	Réceptionniste
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gérer les réservations directes, en ligne et par téléphone.</li><li>• Vérifier les modes de paiement des clients et équilibrer mon quart de travail.</li><li>• Accueillir les invités à leur arrivée et offrir un service chaleureux.</li><li>• Répondre aux demandes des clients et résoudre les problèmes et les plaintes.</li></ul>
Mai 2020 -	<b>Dépanneur Marché Beau-Soir, Montréal</b>
Août 2020	Caissière
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maintenir toutes les transactions des clients et les comptes VISA équilibrés.</li><li>• Recevoir les livraisons de commande et s'assurer que la facture correspond aux quantités reçues.</li><li>• Contrôler tous les inventaires et informer la direction en conséquence.</li></ul>
Juillet 2017 -	<b>Hôpital Libano Français, Liban</b>
Janvier 2018	Stagiaire diététiste
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Déterminer les besoins nutritionnels en fonction des facteurs de santé et des médicaments.</li><li>• Effectuer une évaluation et élaborer des plans de soins et diététiques pour les patients.</li><li>• Vérifier et maintenir la sécurité alimentaire et l'hygiène personnelle dans la cuisine.</li></ul>
Juin 2014 -	<b>Hollywood Café, Mr. Grill restaurant, Liban</b>
Novembre 2014	Superviseuse de production
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surveiller les travailleurs pour assurer la sécurité et la qualité alimentaire.</li><li>• Gérer les différentes opérations de service, notamment les achats, la réception, le stockage, l'inventaire, la production et le service.</li></ul>
Septembre 2013 -	<b>Hollywood Café restaurant, Liban</b>
Mai 2014	Serveuse
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prendre les commandes de nourritures et de boissons et suggérer des plats sur le menu en fonction des préférences des clients.</li><li>• Effectuer le service en veillant à la satisfaction des clients.</li><li>• Débarrasser les tables et faire la mise en place.</li></ul>

### COMPÉTENCES INFORMATIQUES

---

- Microsoft Office (Access, Word, Excel, PowerPoint)
- Microsoft Windows 7/8
- Mac OS X
- Maître'D
- IQware
- OnQ Property Management System

### LANGUES

---

<b>Arabe</b>	Langue maternelle
<b>Français</b>	Parlée et écrite
<b>Anglais</b>	Parlée et écrite

LES RÉFÉRENCES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE