



**Ali BELOGBANE**  
10 rue Fontenelle  
93170 Bagnolet

Né le 08/04/1977  
Nationalité française

**06.58.24.89.00**  
**ali\_belogbane@yahoo.fr**

## COMPÉTENCE

**Responsable d'équipe, Bonne capacité d'adaptation, dynamique, rapide, efficace et consciencieux.**

**Accueil de la clientèle, vente, cuisine, restauration rapide, boulangerie.**

**Anglais Bilingue, expérience professionnelle de 6 ans à Londres.**

**Informatique : maitrise d'internet, Logiciels : Word, Excel, Kronos, GLS, IMS, Tiller, SumUp....**

## FORMATION

**2018 :** Formation CAP Boulanger  
**Mars 2017 :** Attestation équipier de première intervention-Sécurité "Groupe 4 Securicor "  
**Janvier 2006 :** Attestation ministérielle de compétences linguistiques "Ministère de l'Emploi"  
**2000-2005 :** Cours de Cuisine en Anglais, à Londres  
**2000-2002 :** Etudes de Gestion et de Management  
**1995 :** Bac Scientifique

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**2019-2024** **Manager à « Picto Sandwicherie » Saint-Lazare, à Paris.**  
Responsable de la préparation des sandwiches, de la cuisine et du respect des recettes traditionnelles françaises. Aider à la préparation des ingrédients, au montage des plats et à l'entretien de la cuisine.

**2008-2017** **Manager à « Starbucks Coffee », Salon de Café, à Paris**  
Responsable d'une équipe de plus de 10 personnes avec l'aide d'un Store Manager, Gestion des plannings, Plan d'actions, gérer les chiffres et les objectifs, Assurer l'hygiène en boutique. Formation des nouveaux superviseurs et Assistants. Accueil de la clientèle, prise de commande, vente.

**2006-2008** **Agent de Sécurité Bilingue à « Bloomberg Television », employé par Group 4 Securicor, à Paris**  
Chaîne de télévision spécialisée en Bourse et Économie. Accueil, contrôle des entrées, Diriger les visiteurs vers le studio TV, Communication en Anglais et Français sur le système informatique, Distribution du courrier.

**2004-2006** **Cuisinier sous-chef à Londres, au Restaurant "The Bar" Quartier de Wimbledon**  
Cuisine au grill, Préparation de plats anglais et italiens...

**2000-2004** **Responsable de Salon de Café à Londres, à "Le Pain Du Jour", avec encadrement d'une équipe**  
Manager, Encadrement d'une équipe de 6 personnes, Organisation et Présentation de la boutique, gestion des stocks, Accueil et Vente à la clientèle, Encaissement sur caisse enregistreuse, gestion de caisse, Assurer la propreté de la boutique, Préparation de boissons et des repas.

**Saisons sportives 2002 à 2004 : Responsable de Cafétéria – Sandwicherie à Londres, au Stade de Chelsea**  
Service pour les supporters de football durant les jours de match. Restauration Rapide

**2001-2002** **Commis de Cuisine à Londres, au Restaurant "Old Bar One", Quartier de Richmond**  
Aide à la préparation des repas, section salade, Assurer la propreté des cuisines.

**2000-2001** **Assistant de Cuisine à Londres, au Restaurant "Singapore Sam", Quartier de Victoria**  
Cuisine Thaïlandaise, Aide à la préparation des repas, section salade, Assurer la propreté

**1995-1997** **Animateur bénévole – aide entraîneur de football**

## CENTRES D'INTÉRÊTS

**Sport, Football, Cinéma, Séries, Lecture de romans en anglais, Musique, Marche à pied**