

MAMADOU CISSOKHO



1 Allée des Tamaris, 92350 Le Plessis-Robinson

ciskho53@gmail.com

0605633963

LANGUES

Français



Anglais



FORMATIONS ET DIPLÔMES

Licence Professionnelle Gestion des Ressources Humaines, Université Sorbonne Paris Nord 2020 | Villetaneuse, France

Licence 2 Economie, Centre Pierre Mendès 2019 | Paris, France

Méthodes et techniques de Vente - Module Restauration, Open Formation 2019 | Paris, France

Ingénieur en travaux de planification économique et gestion des organisations, Ecole Supérieure d'Economie Appliquée 2016 | Dakar, Sénégal

Baccalauréat série S2 (Sciences Expérimentales), Lycée de Thiaroye 2012 | Dakar, Sénégal

OUTILS BUREAUTIQUES

Pack Office

SIRH

SPHINX

CENTRES D'INTÉRÊT

Lecture (Littérature africaine), Football, Course à pied

EXPÉRIENCES

MADE OF ASIA (Pitaya), Manager

November 2024 – 2025 | Saint Quentin en Yvelines, 78180

CJ FOOD OKB (Pitaya), Manager

December 2023 – February 2024 | Le Kremlin Bicêtre, 94270

MADE OF ASIA (Pitaya), Shift Leader

October 2023 – December 2023 | Saint Quentin en Yvelines, 78180

MADE OF ASIA (Pitaya), Employé polyvalent de restaurant

February 2023 – October 2023

Saint Quentin en Yvelines, France 78180

VAPIANO, Employé polyvalent de restaurant

April 2019 – February 2023 | Vélizy 2, 78140

Mémoire de fin de formation à l'IUT,

Elaboration d'un document sur le Télétravail

February 2020 – May 2020 | Villetaneuse, 93430

Enquête sur le devenir des étudiants : Base de données de la Licence Professionnelle GRH de l'Université Sorbonne Paris Nord, Projet tutoré

October 2019 – January 2020

Ecole privée, Enseignant (niveau primaire)

2017 – 2018 | Dakar, Sénégal

Ecole Supérieure d'Economie Appliquée, Mémoire de fin de formation sur le mécanisme de financement du transport urbain

July 2016 – December 2016 | Dakar, Sénégal

COMPETENCES

Gestion du personnel

Recruter, former, superviser l'équipe, faire les plannings, etc.

Gestion des opérations

La gestion des commandes, livraisons, stocks, fournisseurs, inventaires, le maintien des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Service à la clientèle

Superviser les interactions avec les clients et former le personnel à offrir un excellent service à la clientèle

Gestion financière

Gérer le budget du restaurant, surveiller les revenus et les dépenses, et prendre des mesures pour maximiser la rentabilité

Développement des ventes

Mettre en œuvre des initiatives marketing pour attirer de nouveaux clients et fidéliser les clients existants. Proposer des actions pour stimuler les ventes. Analyser les tendances du marché et adapter les stratégies pour rester compétitif

Gestion des problèmes

Gérer les problèmes et les conflits qui peuvent survenir au sein de l'équipe ou avec les clients. Trouver des solutions efficaces et équitables pour résoudre les problèmes et maintenir un environnement de travail harmonieux

Gérer l'emploi

Politique de rémunération, Technique de paie

Développement RH

Motivation et implication, Communication et marketing RH

Bonne capacité de travailler en groupe et sous pression