

Céline [REDACTED]



86160 Gençay

Permis B

Véhicule personnel

LOGICIELS

EBP COMPTA

EBP PRO Gestion commerciale

BATAPPLI, CODIAL

Tableur EXCEL, WORD

Plate forme CHORUS PRO

LANGUES

Français ●●●●●

Anglais ●○○○○

QUALITES

Autonome

Rigueur

Organisation

Polyvalence

CENTRES D'INTERET

Danse modern jazz, claquettes

Cuisine

Décoration d'intérieur

PROFIL

Comptable formée en interne en entreprise et par un titre professionnel de Gestionnaire comptable et fiscal en cours d'acquisition, je souhaite mettre au profit de vos services mes savoirs faire pour de nouveaux projets.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- [REDACTED] – Gençay (86) depuis mars 2018
Comptabilité générale, calcul et déclaration de TVA, tableau de bord
- [REDACTED], Biard (86) Chef de secteur, Septembre 2019 à juin 2020
Responsable de la qualité, de la gestion financière et du personnel de 12 restaurants collectifs (scolaire, EPHAD, entreprise) sur la Vienne (86) et les Deux-Sèvres (79), clôture mensuelle, inventaire
Relation clientèle et élaboration de projet animations (Mon restau responsable, gestion des déchets)
- [REDACTED] Entreprise de restauration collective, Cuisine centrale 5800 repas/jour –clientèle particuliers, entreprises, scolaires et administrations- St Benoit (86)
 - ★ Responsable comptable d'entreprise de juin 2011 à juin 2019
Responsable facturation client, élaboration des factures, gestion des encaissements, traite des impayés, création d'outils de contrôle, suivi des avoirs
Contrôle de caisse journalière, mise en place, paramétrage
Comptabilité fournisseur, codification de facture, lettrage, paiement, Calcul et déclaration TVA, rapprochement bancaire, déclaration CVAE, taxe apprentissage, déclaration DOETH
Elaboration DU, règlement intérieur
Gestion de personnel, déclaration d'embauche, contrat de travail, déclaration accident du travail prépa paie
Création d'outils d'analyse de l'activité, tableaux de bord
 - ★ Diététicienne d'exploitation, responsable qualité -octobre 2004-mai 2011
Elaboration de menus, de régimes, création document de travail pour la production et le contrôle hygiène et qualité (méthode HACCP), audit, commission de restaurant
- [REDACTED], Chasseneuil du Poitou (86)
Chef d'équipe sur la Cafétéria du Lac, encadrement personnel de caisse et salle – 8 mois – 2004
- [REDACTED], Mende (48)
Gérante adjointe, diététicienne et responsable qualité sur la cuisine centrale du Centre Hospitalier, des restaurants scolaires et de deux maisons de retraite - 2000 à 2003 (3 ans et demi)

FORMATION

- **TITRE PROFESSIONNEL GESTIONNAIRE COMPTABLE ET FISCAL**, CCI de la Vienne, Poitiers septembre 2020-mars 2021 (en cours)
- **DUT de Biologie appliquées option diététique et nutrition**, IUT de Clermont-Ferrand (63) -1997
- **Baccalauréat série D**, Clermont-Ferrand (63) – 1994