



✉ lili130776@gmail.com

🏠 Drosay (76460)

📅 Née le 13/07/1985

🗺️ Française

🚗 B - Véhicule léger

🚗 Véhicule personnel

☎️ 06 99 62 04 55

Atouts

Avoir l'esprit d'équipe, Faire preuve de réactivité, Faire preuve de sens des responsabilités, Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Langues

Anglais

Débutant

Centres d'intérêt

Permis B

Sport

Golf

AURELIE COULAND

Compétences

Accueillir, orienter, renseigner un public

Assurer un accueil téléphonique

Identifier, traiter une demande client

Gestion des stocks, inventaires et gérer les commandes

Mailing, facture, encaissement

Maîtrise du pack Office (Word, Excel, Outlook, PowerPoint)

ainsi que divers logiciel(SAGE, Chorus, Extranet, Chronogolf, Albatros, Lightspeed, Balle jaune, Canva, Club Golf,

Expériences professionnelles

● Hôtesse accueil, Agent Polyvalent, Entretien, Compétition

De septembre 2021 à juin 2025 [Golf Normandie Cote Albatre](#) Saint-Riquier-ès-Plains
Accueillir les clients conseiller, gérer les planning de réservation et du personnel
Responsable du pro shop (suivis des stocks) Responsable compétitions et des actions terrain et du bâtiment avec ouvriers divers
Barman, serveuse restaurant

● Chef de rang et hotesse d'accueil

De décembre 2013 à septembre 2021 [Golf Arnouville](#) Ermenouville
Responsable Bar et service (prise de commande, stocks, réservation, encaissement)
Accueillir clients, groupes, événement, compétition, gérer le pro shop

● Hotesse de caisse

De novembre 2005 à novembre 2013 [Centre Leclerc](#) Saint-Valéry-en-Caux
Caissière

● Agent de production

D'octobre 2005 à novembre 2005 [Syrius Symphonie \(Pasquier\)](#) Saint-Valéry-en-Caux
Travail à la chaine sur ligne d'emballage

● Hotesse de caisse

De juillet 2005 à septembre 2005 [Centre Leclerc](#) Saint-Valéry-en-Caux
Caissière emploi saisonnier

● Serveuse et aide cuisiniere

De mai 2005 à septembre 2005 [Restaurant La Boussole](#) Saint-Valéry-en-Caux
Serveuse et aide au froid pour dessert et entrée, Plonge

Diplômes et Formations

● Brevet de secourisme au travail PSC1

2023 [SDIS 76](#) Yvetot

● Permis d'exploitation

Avril 2014 [UMIH 76](#) Rouen
2.5 jours (20hr)

● Formation hygiène alimentaire restauration commerciale

Septembre 2014 [UMIH 76](#) Rouen
2 Jours (14 hr)

● Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - Certificat de fin d'études technologiques

2005 [Lycée Albatre](#) Saint Valery en Caux

● 3ème achevée - 1ère année de CAP / BEP - BREVET DES COLLÈGES

2000 [College](#) saint valery en caux