



chloe THIBOUD

Assistant salle

✉ chloe.thiboud@gmail.com

📅 Née le 21/02/2000

🇫🇷 Française

🚗 Permis B

🚗 Véhicule personnel

☎ 06 71 37 08 34

Langues

Anglais

Espagnol

Italien

Atouts

Dévouée

Optimiste

Motivation intrinsèque

Voyages

Italie

Sejour linguistique

Pays-bas/Belgique

Découverte des musées emblématiques (histoire naturelle, contemporaine, classique et de l'art de rue)

Angleterre

échange linguistique au coeur de Londres où je perfectionne mon anglais au sein de ma famille d'accueil.

Espagne

Centres d'intérêt

Psychologie de la petite enfance

Automobile retro

Diplômes et Formations

• Agrément casino

Depuis juin 2023 Police des jeux Bourbon-Lancy
Agrémentation me permettant d'exercer dans les casinos.

• Formation tracfin/addiction

De juin 2023 à juillet 2023 Anpaa 71 Casino Bourbon-Lancy
Formation tracfin pour la connaissance et la lutte contre le blanchiment d'argent. Formation sur la prévention des addictions aux jeux ainsi que les addictions aux drogues et à l'alcool.

• CQP:Serveur

De septembre 2019 à octobre 2020
H&C conseil avec Le Comptoir Des Saveurs Clermont-Ferrand, France

• licence LLcer Anglais

De septembre 2018 à février 2019
université Clermont Auvergne Clermont-Ferrand, France
spécialité: Histoire Britannique

• baccalauréat littéraire

2018 lycée polyvalent Henri Vincenot Louhans
option: anglais renforcé, art appliqué

Expériences professionnelles

• Assistante salle

Depuis octobre 2023 Casino viking Bourbon-Lancy
Accompagner les clients dans leurs expériences de jeu,
Résolution des problèmes de bases sur les machines (changement papiers, carte de fidélité, DAB...)
Fidélisation clientèle

• Croupière

De juin 2023 à octobre 2023 Casino Bourbon-Lancy Bourbon-Lancy
Jeu: boule 2000
Gestion de caisse, animation de table, calcul mentale rapide, suivi des protocoles d'ouverture et fermeture de table, tracfin et prévention addiction.

• Cheffe de rang

D'octobre 2020 à septembre 2022 Novotel **** Clermont-Ferrand
Service traditionnel et gestion d'équipe classique. Petit déjeuner/ déjeuner/dîner. Gestion et mise en place séminaire. Management de 4 serveur à plein temps et on monte à 9 en haute saison. 600 couverts/shift.

• Serveuse de restaurant

De janvier 2019 à septembre 2019
Comptoir des saveurs Clermont-Ferrand