********** *******
Permis B

** ********* ** ** *********
Lagrasse (11220)
****
**********.*******.***@*****.***

CHEF DE RANG, CUISINIER, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2023 / déc. 2023

Chef cuisinier
Le Gaïa - Narbonne
** Réalisation des préparations préliminaires : mise en place du plan de travail, épluchage des fruits et légumes.*
** Collaboration avec le chef cuisinier pour exécuter les recettes avec précision et respecter les normes Haccp*
** Réalisation de plats « faits maison » à partir de produits du marché.*

avr. 2023 / oct. 2023

Responsable de salle
Le temps des courges - Lagrasse
Surveillance du bon déroulement des services, évaluation de la qualité d'accueil et de la prise en charge des clients par le personnel.
Préparation du service en collaboration avec le chef de cuisine, transmission de consignes au personnel de salle.
Accompagnement personnalisé des clients en mettant tout en oeuvre pour les fidéliser grâce à une expérience agréable; évaluation de leur satisfaction.

mars 2022 / nov. 2022

Chef de rang / Barman
Le bowling du rouergue - Rodez
** Service à I anglaise,à table,au guéridon*
** Encaissement des paiements clients en espèces et en carte bancaire.*
** Prise des commandes clients au Pad*
** Réalisation des cocktails et des boissons chaude*

janv. 2018 / févr. 2022

Courtepaille - Limoges
** Mise en place du matériel, préparation des stations et des ingrédients avant le service.*
** Cuisson des viandes selon les préférences des clients : bleu, saignant, à point.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2017 / sept. 2017

Agent polyvalent de restauration Agent de restauration
Afpa de brive - Brive la gaillarde

sept. 2015 / juin 2016

CAP Cuisine - CAP
Ecole hôtelière Jean monnet ir!

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol
Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine du monde, Arts créatifs, Vins et spriritueux, Pâtisserie