



***** *****

** *** ***** ** *****

Neuville-sur-l'Isle (24190)

*****@*****.***

Serveuse en restauration, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / sept. 2021

Serveuse en restauration

Arcachon

la fluidité du service.

Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service, traitement des demandes avec rapidité et efficacité.

Service du soir, capacité de 80 couverts.

Service du midi, capacité de 40 couverts, 2 services.

Nettoyage des verres avec le lave-vaisselle en fonction de l'activité en salle pour garantir la bonne continuité du service.

Présentation du menu, accompagnement des clients dans le choix des plats en fonction de leurs goûts.

Contribution au développement commercial du restaurant et à la fidélisation de la clientèle grâce à un accueil aimable et un service de qualité.

Remise en ordre des lieux à la fermeture.

Mise en place des espaces de réception (salle et terrasse) avant l'ouverture de l'établissement.

Réponse aux demandes de renseignements sur le menu et la carte des boissons.

Transmission des commandes aux équipes en cuisine, communication des modes de cuisson, des allergies alimentaires et autres demandes clients.

Dressage et agencement des tables, pose des éléments de décoration, contrôle de la propreté de la vaisselle.

Présentation de la carte des vins, renseignement sur les appellations et caractéristiques, proposition de vins en accord avec les mets choisis.

Maintien de la propreté et de l'hygiène de l'établissement : nettoyage des locaux et du matériel, sortie des poubelles.

Présentation de l'addition, réalisation et vérification des opérations d'encaissement, remise de la monnaie.

mai 2020 / mai 2020

Stage

EHPAD les écuries - saint Astier

Contribution à la résolution des problèmes en apportant les solutions adaptées et en formulant des propositions d'amélioration.

Acquisition rapide de nouvelles connaissances en intégrant les informations disponibles.

Identification des besoins en écoutant attentivement les demandes formulées et les spécificités de l'environnement.

Application des normes en vigueur, du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.

Gestion des situations d'urgence avec calme et sang-froid.

Application rigoureuse du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.

juin 2019 / juil. 2019

Serveuse en restauration

saint Astier

Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.

Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service, traitement des demandes avec rapidité et efficacité.

Service du soir, capacité de 40 couverts.

Service du midi, capacité de 40 couverts avec 2 services.

Nettoyage des verres avec le lave-vaisselle en fonction de l'activité en salle pour garantir la bonne continuité du service.

Présentation du menu, accompagnement des clients dans le choix des plats en fonction de leurs goûts.

Contribution au développement commercial du restaurant et à la fidélisation de la clientèle grâce à un accueil aimable et un service de qualité.

*Remise en ordre des lieux à la fermeture.
Réponse aux demandes de renseignements sur le menu et la carte des boissons.
Présentation de la carte des vins, renseignement sur les appellations et caractéristiques, proposition de vins en accord avec les mets choisis.
Maintien de la propreté et de l'hygiène de l'établissement : nettoyage des locaux et du matériel, sortie des poubelles.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2020 - CAP
LEP Ribérac - Ribérac; ATMFC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français