



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

Employé polyvalent, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2022 /

Employé polyvalent

Pizza Time's, Compiègne
Gestion de la caisse
Encaissement tout types de paiement
Livraison a domicile
Aide en Cuisine
Nettoyage du materiel et des locaux

mai 2022 / juin 2022

Plongeur en restauration

Le Lion D'or , Thourotte
Nettoyage de la vaisselle et des couverts utilisés lors du service.
Organisation de la plonge pour assurer la bonne continuité du service en salle et assurer la disponibilité de la vaisselle pour les équipes en cuisine.
Tri de la vaisselle avant et à la fin du lavage.
Disposition de la vaisselle et des ustensiles dans les bacs pour le lavage en machine.

mars 2022 / mai 2022

Employé polyvalent

La Boule D'or, Thourotte
Gestion de la caisse
Encaissement tout types de paiements
Aide en cuisine
Nettoyage du Matériel et des Locaux

janv. 2019 / juin 2019

Chef de rang

La Boucherie, Pont-Labbé
Transmission des retours clients au maître d'hôtel.
Développement des compétences des commis et des élèves apprentis (service, accueil client, savoir-faire techniques), en offrant à chacun un accompagnement personnalisé.
Accueil personnalisé des clients à leur arrivée, installation des personnes à table, distribution du menu et de la carte des vins.
Remise en état de la salle à la fin du service, rangement des tables, nettoyage, remise en place du mobilier.
Veille à la satisfaction des clients, anticipation des besoins et traitement des demandes afin de leur offrir une expérience agréable.
Présentation des plats et spécialités culinaires du restaurant, renseignement des clients sur l'histoire des produits (provenance, producteurs), prise des commandes.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ déc. 2018

Edi Bouche, Angers

/ janv. 2017

Formation, Premier Assistant

sept. 2007 / juin 2009

CAP, Couvreur - CAP
CFA D'Agnezt, Agnezt

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français