



***** *****

Permis B

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

Commis puis Chef de Partie, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2019 / mars 2020** **Assistant Maître d'Hôtel**
AIRELLES VAL D'ISERE
** Ouverture de l'hôtel et du restaurant « Jòia » par la Cheffe Hélène Darroze*
** Management d'une équipe de 25 collaborateurs avec recrutement, formation, création des plannings*
** Briefing des équipes avant et après les services (petit-déjeuner, déjeuner, tea-time, dîner)*
** Participation au service*
** Garant de la satisfaction de la clientèle*
** Contrôle et clôture des caisses*
- juil. 2019 / déc. 2020** **Commis puis Chef de Partie**
MAISON DE FAMILLE LES 5 FRERES
** Gestion des stocks et maîtrise des techniques culinaires*
** Respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)*
** Moyenne de 50 couverts par service - style bistronomique, Chef Fabien Bard*
- déc. 2018 / mai 2019** **Chef de Rang**
AIRELLES VAL D'ISERE
** Mise en place de la salle*
** Accueil, placement et prise de commande*
** Tenu d'un rang et encaissement des tables*
- mai 2017 / oct. 2017** **ARTICHEF Responsable Restaurant**
Paris
** Ouverture du restaurant « Papy aux Fourneaux », Paris 14ème*
** Création de la carte et de la mercurial fournisseur en collaboration avec la cheffe de cuisine*
** Lancement du restaurant et d'un nouveau concept (plats servis en cocotte à partager)*
** Gestion du personnel (5 collaborateurs)*
- sept. 2016 / avr. 2017** **Assistant Chef de Projet**
SODEXO PRESTIGE
** Organisation d'événements pour notre client exclusif CHANEL*
** Evénement allant de simples réunions professionnelles aux grandes réceptions internes pour des*
lancement de produits
** Gestion d'une équipe de 50 collaborateurs*
** Participation au service du déjeuner au sein d'un réfectoire haut de gamme*
- janv. 2016 / juin 2017** **Maître d'Hôtel Evènementiel**
PARK HYATT PARIS-VENDÔME
** Gestion d'une clientèle VIP avec discrétion et rigueur*
** Restaurants LE PUR' (1 étoile Michelin) et ORCHIDÉES, Chef Jean-François Rouquette*
- sept. 2015 / juin 2016** **Assistant Responsable de Restauration**
SODEXO
** Ouverture des pôles restaurations au ministère de la Défense sur le site de Balard : deux selfs de 800 et*
1200 places assises, une brasserie, une cafétéria, des salons pour les officiers

généraux
* Accueil et formation des collaborateurs tout au long de l'année et en adéquation avec l'arrivée des différentes sections de l'armée
* Gestion de 35 collaborateurs, jusqu'à 125 collaborateurs dès le mois de janvier
* Certification 5S, Hygiène, Environnement et Sécurité dès six mois d'exploitation

sept. 2014 / juin 2015

Commis de Cuisine

RESTAURANT LAPÉROUSE

* Gestion du garde-manger sous la direction du Chef Antony Germani
* Réalisation de préparations préliminaires
* Dressage des plats

/

COURCHEVEL

uniquement

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2017

Licence professionnelle « traiteur, banqueting et événementiel » - BAC+3
Pôle Universitaire de Gastronomie de l'Université, Cergy-Pontoise

sept. 2014 / juin 2016

BTS Hôtellerie/Restauration, Option B - Alternance - BAC+2
CFA Belliard, Paris

sept. 2013 / juin 2014

Mise à Niveau Hôtellerie/Restauration
ESHôtel, Paris

sept. 2011 / juin 2013

Licence de Droit - BAC+3
Université Toulouse I Capitole

/ juin 2011

Baccalauréat Économique et Social (ES) - spécialité mathématiques - BAC
Lycée Pierre d'Aragon, Muret

COMPETENCES

mercurial, MS Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Espagnol

Elémentaire

Français

Bilingue