



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
- * Événement allant de simples réunions professionnelles aux grandes réceptions internes pour des lancements 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