



***** **

* ***** ** **

Vayres (33870)

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

Chef de rang, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 / déc. 2021

Chef de rang

Restaurant Lune, Vayres, 33

Transmission des commandes aux équipes en cuisine, communication des modes de cuisson, des allergies alimentaires et autres demandes clients. Accompagnement personnalisé des clients tout au long de leur repas pour leur offrir une expérience agréable, anticipation de leurs besoins, traitement de leurs demandes, évaluation de leur satisfaction.

Mise en place de la salle de restaurant, disposition du mobilier et des accessoires de décoration (bougies, fleurs), dressage des tables, contrôle de la propreté de la vaisselle.

Application des protocoles en vigueur dans l'établissement (hygiène et sécurité), port d'une tenue vestimentaire correcte, respect des modalités d'accueil de la clientèle.

Réception de la clientèle à son arrivée, vérification des réservations sur le planning, attribution des tables et installation des convives, distribution du menu et de la carte des vins.

Réception des appels téléphoniques, réponse aux demandes d'informations (horaires d'ouverture, capacité d'accueil ...), enregistrement des

réservations.

Mise en place de la terrasse, aménagement des tables et des chaises, ouverture des parasols l'été, en veillant à la qualité de la circulation.

Remise de l'addition aux clients, gestion des encaissements sur le terminal de paiement (carte bancaire, chèque, espèces), veille à ce qu'ils n'aient rien oublié avant leur départ.

Conseils apportés aux clients pour composer leur menu et choisir les plats, en tenant compte de leurs demandes et de leurs goûts culinaires.

Entretien des espaces de réception : nettoyage du mobilier et des surfaces (sols, vitres, comptoir ...), rangement du matériel d'entretien.

Information sur l'histoire des produits (provenance, producteur ...), mise en valeur des spécialités locales utilisées dans la réalisation des plats.

Vérification du pass sanitaire à l'arrivée des clients (impression papier et application mobile), enregistrement des QR codes.

Présentation du menu et du plat du jour, renseignement des clients sur la composition des plats, mise en valeur des spécialités du restaurant, prise des commandes.

Participation à la réception des marchandises, vérification des produits (état général et quantité), évacuation des emballages et des cartons à la poubelle.

sept. 2019 / oct. 2019

Vendanges

Chât. Beausejour et Chât. Rocher Corbin, St Emilion, 33

févr. 2019 / août 2019

Chât. Beausejour et Chât. Rocher Corbin, St Emilion, 33

Animation, identification des nouveaux concepts afin de capter un public plus large et développer l'attractivité du centre de loisirs.

sept. 2017 / nov. 2017

Vendeur en porte à porte

Geninc France, Bordeaux, 33

Élaboration des documents marketing présentant les produits de l'entreprise et détaillant les principaux arguments de vente de ces derniers.

Recherche de la clientèle prospective dans une région donnée afin de

cibler les clients les plus susceptibles d'être intéressés par les produits proposés.

Suivi de formations régulières sur les techniques de vente afin d'acquérir et d'améliorer les aptitudes permettant de convaincre les clients et d'augmenter le chiffre d'affaires.

Signature des contrats avec les clients afin de finaliser la vente des produits et de fournir les conditions de garantie de ces derniers.

Suivi téléphonique des clients afin de s'assurer qu'ils sont satisfaits de leurs achats et de leur proposer de nouveaux produits ou services apparentés.

avr. 2017 / mai 2017

Stage ERASMUS

Casa Avanzi, Manerba del Garda, Italie

Récolte d'un échantillon et envoi pour analyse permettant de détecter un éventuel problème avec la récolte et transmettre une solution aux équipes. Gestion de la mise en bouteille et de l'étiquetage de manière uniforme dans une optique de mise en valeur du produit.

Entretien des cuves après vendange (mise en cuve, fermentation malolactique, fermentation alcoolique, soutirage) afin de conserver leur intégrité à la prochaine saison.

Formation aux règles de sécurité concernant l'outillage.

févr. 2017 / avr. 2017

Stage commercial

Cave Gallhaud, St Emilion

Soutien de vendeur dans l'amélioration des opérations et la résolution des problèmes afin de fournir un service client optimal.

déc. 2016 / janv. 2017

Stagiaire vendeur

La P'tite Cave, Libourne, 33

Mise en application des techniques de vente (discours commercial, accueil et prise en charge des clients), atteinte des objectifs commerciaux fixés.

sept. 2016 / déc. 2016

Stagiaire

Château St Loubert, Langon, 33

Récolte d'un échantillon et envoi pour analyse permettant de détecter un éventuel problème avec la récolte et transmettre une solution aux équipes. Gestion de la mise en bouteille et de l'étiquetage de manière uniforme dans une optique de mise en valeur du produit.

Entretien des cuves après vendange.

Gestion durant toute la période de fermentation de raisins en fonction de la recette fournie par le maître de chai.

Formation aux règles de sécurité concernant l'outillage.

Rapport au maître de chai des perturbations rencontrées dans la cave afin d'adopter une solution rapidement et ne pas compromettre la production.

Réalisation de tests aux différentes étapes de la production afin de contrôler des paramètres et de vérifier qu'ils sont conformes aux normes définies.

sept. 2015 / juil. 2017

Stagiaire vendeur

Boulangerie Veggi, Saint Sulpice & Cameyrac, 33

Rangement et nettoyage du magasin et des rayons, remise en ordre des articles, réassortiment des produits, participation aux missions d'entretien des

locaux.

Participation aux inventaires des stocks et des produits en rayon, comptage des articles par référence, renseignement des fiches.

Rangement des marchandises dans la surface de vente, aménagement des rayons selon les règles de merchandising, vérification de l'étiquetage.

Mise en application des techniques de vente (discours commercial, accueil et prise en charge des clients), atteinte des objectifs commerciaux fixés.

Accueil de la clientèle à son arrivée en magasin, mise en place d'un accompagnement personnalisé pour faire vivre une expérience d'achat optimale.

Animation d'un rayon en suivant les directives du chef d'équipe : veille à la bonne tenue et à l'attractivité des linéaires, vérification des prix affichés, rotation des produits.

Aménagement de la vitrine, mise en valeur des produits, suivi des consignes

*de merchandising, réalisation de mises en scène pour des événements spéciaux.
Encaissement des achats (espèces et carte bancaire), prise en charge des retours, comptage du fonds de caisse à la fermeture.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juil. 2019 **BEPA : Vente**
MFR - Vayres, 33870

COMPETENCES

Word, Excel, Navigation, Sociaux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Italien

Français