**** *****

*** ******** **********
Chambéry (73000)
**********
**********@*****.***

# **Serveur en restauration**, Confirmé

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**sept. 2021 / févr. 2022** **Serveur en restauration**

L'entracte - Chambery

**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.*
**Découpe des viandes et des poissons selon les techniques d'usage, en assurant une prestation soignée et de qualité devant les 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.*
**Transmission des commandes aux équipes en cuisine, communication des modes de cuisson, des allergies alimentaires et autres demandes clients.*
**Réception des appels téléphoniques, réponse aux demandes d'informations (horaires d'ouverture, capacité d'accueil ...), enregistrement des réservations.*
**Vérification du pass sanitaire à l'arrivée des clients (impression papier et application mobile), enregistrement des QR codes.*
**Gestion du service de midi (capacité de 50 couverts, 2 services), prise des commandes, distribution des plats et des boissons.*
**Aménagement de la salle de restaurant pour des groupes importants (mariages et autres célébrations, réunions professionnelles).*
**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.*
**Entretien des espaces de réception : nettoyage du mobilier et des surfaces (sols, vitres ...), rangement du matériel d'entretien.*
**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.*
**Points d'activité quotidiens avec le chef de rang : rapports sur le service en salle, recueil des consignes, transmission des retours clients.*
**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.*
**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.*
**Fermeture du restaurant, remise en ordre des tables et des chaises, rangement et nettoyage des locaux, inspection finale des lieux.*
**Rangement des livraisons dans l'espace de stockage, aide au suivi des stocks, vérification des dates de péremption des produits.*

**sept. 2017 / sept. 2021** **Serveuse en restauration**

L'entracte,le saint André, la campagnarde - Chambery

*d'apprentissage*

**Gestion du service de midi (capacité de 50 couverts, 2 services), prise des commandes, distribution des plats et des boissons.*
**Points d'activité quotidiens avec le chef de rang : rapports sur le service en salle, recueil des consignes, transmission des retours clients.*
**Entretien des espaces de réception : nettoyage du mobilier et des surfaces (sols, vitres ...), rangement du matériel d'entretien.*
**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.*

**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.*
**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.*
**Fermeture du restaurant, remise en ordre des tables et des chaises, rangement et nettoyage des locaux, inspection finale des lieux.*
**Découpe des viandes et des poissons selon les techniques d'usage, en assurant une prestation soignée et de qualité devant les clients.*
**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.*
**Transmission des commandes aux équipes en cuisine, communication des modes de cuisson, des allergies alimentaires et autres demandes clients.*
**Vérification du pass sanitaire à l'arrivée des clients (impression papier et application mobile), enregistrement des QR codes.*
**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.*
** 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.*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

**sept. 2017 / sept. 2019** **Cap, Restauration** - CAP
Fontanil - Chambéry

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Français**