***** ********
Permis B

* *** ** *********
Sérignan (34410)
****
*****.**************@*****.***

Serveur dans un restaurant, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /

Serveur dans un restaurant
L'auberge provencale - Valras
Mise en place avant l'ouverture (salle et terrasse), disposition du mobilier, vérification de la propreté des lieux et de l'état de fonctionnement du matériel.
Entretien courant de l'espace bar pour répondre aux normes d'hygiène, nettoyage et remise en ordre de la salle en fin de service, évacuation des déchets.
Traitement des additions et des règlements (carte bancaire et espèces).
Lavage de la vaisselle pour assurer la bonne continuité du service, contrôle de la propreté des verres, essuyage et rangement.
Suivi des stocks et transmission des besoins d'approvisionnement (boissons, alcools, fournitures), réassortiment du bar, réception et rangement des livraisons.
Interaction agréable avec les clients pendant les périodes de pointe pour promouvoir un environnement positif et amusant.
Vérification des exigences légales en matière d'âge des clients pour la consommation d'alcool par un examen attentif de la pièce d'identité.
Suivi des niveaux de stocks du bar et réapprovisionnement rapide des articles pour prévenir les manques.
Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service.
Traitement des demandes avec rapidité et efficacité.
Entretien des locaux à la fin du service.
Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.
Présentation de l'addition, réalisation et vérification des opérations d'encaissement, remise de la monnaie.

mai 2021 / oct. 2021

Serveur dans un restaurant
L'auberge provencale - Valras
mise en place, service, débarrassage, rangement.
Service en salle à l'assiette.
Présentation au moment opportun auprès des clients pour prendre les commandes et confirmer leur
satisfaction par rapport aux repas après le service, en veillant à rectifier tout problème éventuel.
Encaissement des plats et boissons servis.
Réponse aux questions des clients, recommandations.
Prise en charge des clients ayant fait une réservation par téléphone ou se présentant sans réservation, en tenant compte des horaires et des délais des cuisines afin d'éviter la surréservation.
Présentation des menus aussitôt les clients installés, réponse aux questions sur les composantes des menus et recommandations à la demande.
Bonne connaissance des menus pour pouvoir répondre aux questions concernant la provenance des aliments, leurs ingrédients et leurs modes de cuisson.

mai 2020 / sept. 2020

Charmy - Valras
Présentation du menu aux clients et renseignements sur les plats proposés.
Gestion des règlements en carte bancaire avec le terminal de paiement portatif.
Présentation de l'addition, réalisation et vérification des opérations d'encaissement, remise de la monnaie.
Dressage et agencement des tables, pose des éléments de décoration, contrôle de la propreté de la vaisselle.
Mise en place de la salle pour l'ouverture.
Rangement de la salle à la fermeture.
Enregistrement des réservations dans le planning : nom, date, nombre de personnes.
Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service.
Traitement des demandes avec rapidité et efficacité.

Rangement des marchandises dans la réserve au moment des livraisons.
Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.

mai 2019 / sept. 2019

Charmy - Valras

Service du midi et du soir.
Dressage et agencement des tables, pose des éléments de décoration, 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.
Présentation de l'addition, réalisation et vérification des opérations d'encaissement, remise de la monnaie.
Remise en ordre de la salle et nettoyage des locaux à la fermeture du restaurant.
Réception de la clientèle, vérification des réservations sur le planning.

juil. 2017 / mars 2018

EMPLOYÉE POLYVALENTE DE RESTAURATION

macdo - Millau

Accueil des clients, réponse aux demandes d'informations sur le menu et les produits, prise des commandes.
Remise en ordre et nettoyage de la salle à la fin du service.
Service en salle, débarrassage des plateaux et nettoyage des tables après le départ des clients.
Plonge de la vaisselle à la fin du service.
Transmission des commentaires des clients auprès du responsable.
Rangement des marchandises en réserve et dans les espaces réfrigérés.
Préparation et assemblage de plats culinaires simples selon les fiches recettes.
Gestion des opérations d'encaissement.
Évacuation des poubelles dans les conteneurs.

Nettoyage des plans de travail, lavage des murs, du matériel de réfrigérateur, du matériel de cuisine et des sols afin que la cuisine soit toujours désinfectée.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP : Vente - CAP
Jean Mermoz - Béziers

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français