



* ***

Voiron (38500)

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

Chef de rang, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2022 / oct. 2023

Chef de rang

Restaurant le gourmet du sèze - Lyon

- * Transmission des retours clients au maître d'hôtel.
- * Gestion d'un rang d'une capacité de 300 couverts, encadrement de 5 commis de salle.
- * Développement des compétences des commis et des élèves apprentis (service, accueil client, savoir-faire techniques), en offrant à chacun un accompagnement personnalisé.
- * Veille à la qualité du service et au bien-être des clients.
- * Coordination du service en salle avec l'équipe en cuisine.
- * Mise en place de la salle, dressage des tables, contrôle de la propreté du linge de table et de la vaisselle, disposition des accessoires de décoration.
- * Conseils dans le choix des vins et des alcools en fonction des plats choisis et des attentes des clients.
- * Remise en ordre des lieux à la fermeture.
- * Organisation des réservations, de la disposition des tables et rotation des clients en salle et en terrasse.

sept. 2022 / oct. 2022

Agent d'entretien

Docteur André garron maire de Solliès pont - SOLLIES-PONT

- * Nettoyage et entretien des locaux de manière méthodique dans le respect du protocole de ménage et du planning de travail.
- * Préparation du chariot de nettoyage avec produits d'entretien et matériel.
- * Nettoyage des parties communes (couloirs, halls, escaliers), lavage des sols, désinfection des poignées de portes et des rampes.
- * Nettoyage et entretien des surfaces vitrées : vitres, fenêtres, miroirs.
- * Sortie des poubelles et désinfection des conteneurs.
- * Contrôle des DLC sur les produits alimentaires afin de minimiser les risques sanitaires.
- * Nettoyage du poste de travail selon les règles d'entretien pour une parfaite hygiène.
- * Suivi des stocks pour anticiper les ruptures de produits.
- * Utilisation efficace du lave-vaisselle.

janv. 2022 / juil. 2022

Serveuse polyvalente

Restaurant les jardins de sainte Cécile - Grenoble

- * Garantie d'un accueil aimable et d'un service de qualité afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle et au développement commercial du restaurant.
- * Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- * Dressage des entrées et des desserts, préparation des coupes glacées et des cocktails.
- * Plonge de la vaisselle, utilisation du lave-vaisselle.
- * Dressage des commandes à emporter en vérifiant la présence de tous les produits.
- * Participation au nettoyage et à l'entretien courant de la cuisine.

mars 2021 / déc. 2021

Serveuse

Restaurant l'escalier - Grenoble

- * Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.
- * Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- * Présentation du menu, réponse aux demandes de renseignements sur les plats et boissons et recommandation de mariages mets-vins.

** Maintien de la propreté et de l'hygiène de l'établissement : nettoyage des locaux et du matériel, sortie des poubelles.
* Gestion des réservations par téléphone ou en ligne, réponse aux demandes d'informations sur le restaurant.
* Présentation des additions, encaissement des factures, traitement des paiements et rendu de la monnaie avec exactitude.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juil. 2020

CAP : 2 ans - CAP

Lycée Lesdiguières - Ecole de l'Hôtellerie - Grenoble

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

cultures étrangères, Mode, Passion pour les cuisines du monde, Activités associatives