



***** ****

*** ***** ** *****

Menton (06500)

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

Chef de rang, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 /

Chef de rang

Restaurant des Artistes / Menton

Restaurant de bord de mer spécialisé dans les poissons et les fruits de mer, jouissant d'une très bonne réputation à l'international .

déc. 2021 / mars 2022

Chef de rang

Hôtel Les Airelles***** / Val d'Isère

Petit déjeuner dans les normes «Palace» afin d'offrir au client un service d'exception sur mesure.

Déjeuner et dîner au sein du restaurant Loulou, réputé pour sa cuisine méditerranéenne, son raffinement et sa convivialité.

juin 2021 / sept. 2021

Chef de rang

Plage privée restaurant l'impérial / Menton

Restaurant au sein d'une plage privée bénéficiant d'un gros volume de clientèle, qui nécessite une organisation et un professionnalisme sans faille afin de gérer la fluidité du service et la convivialité nécessaire à cet établissement.

avr. 2019 / oct. 2019

Serveur particulier

Villa Casa del Mare / Roquebrune Cap Martin

Service très personnalisé et proactif, de très haut standing, utilisation et entretien de matériel délicat et de très grande valeur, découpage de poissons et volailles, dressage des tables soigné et accueillant .

mai 2018 / mars 2019

Chef de rang / Chauffeur de Maître

Agences M.O.I. et Boss intérim / Monaco

Missions pour les traiteurs « Potel et Chabot » et « Pavillon traiteur », ainsi que pour divers restaurants dans la région de Monaco . Mission d'un mois et demi en tant que Chauffeur de Maître à Monaco .

mai 2012 / avr. 2018

Chef de rang

Columbus Hôtel **** / Monaco

Préparation de plats simples . Gestion des stocks et service sur différents points de restauration (restaurant, service d'étage, piscine) . Mise en place d'un bar et service des boissons, réalisation de cocktails .

juin 2005 / nov. 2010

Chef de rang

Monte Carlo Beach Hôtel ***** / Roquebrune Cap Martin

Service professionnel, courtois et sympathique à tout moment . Réalisation de cocktails, découpages et préparation de mets devant la clientèle . Formation des nouveaux employés et stagiaires . Prise des commandes, suivi et facturation des tables . Room service .

févr. 2003 / sept. 2003

Serveur polyvalent

Restaurant Mirazur / Menton

Gestion d'un rang d'environ 30 couverts assisté d'un commis, avec découpage, flambage et préparation sur tous les plats de la carte . Description des mets détaillée et proposition de vins appropriés .

janv. 2000 /

Responsable de salle

Restaurant l'Essentiel / Isola

Gérer les réservations, les commandes, le service et la facturation d'un restaurant bistronomique, et veiller à assurer une ambiance cosy et chaleureuse.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2015

Formation HACCP

/ juin 1989

BTH Hôtellerie option service

/ juin 1987

CAP Employé de restaurant - CAP

/ juin 1987

BEP Hôtellerie - Collectivité - BEP

COMPETENCES

Monte Carlo

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Italien

Courant

Français