

Chef de Rang puis Assistante Maître d'hôtel et Maître d'hôtel, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2019 / Chef de Rang puis Assistante Maître d'hôtel et Maître d'hôtel

Restaurant le Ruban Bleu (La Baule)

Prise de commande, service, gestion d'une équipe, gestion des plannings, formation de stagiaires et saisonniers, encaissement et clôture de la caisse, commande et réception des livraisons * Restaurant le Ruban Bleu (La

Baule)

mars 2019 / août 2019 Stagiaire et Commis de cuisine/service/hôtel en BTS * Cuisine

Hôtel

Cuisine : préparation, dressage et envoie des entrées/plats.

Service : Prise de commande, envoie, réclame, débarrassage et redressage des

tables

Hôtel: Recouche et mise à blanc des chambres, préparation petit-déjeuner *

Domaine du Cavier (Avrillé)

juil. 2017 / août 2017 Commis cuisine

Crêperie l'Arc-Ange (le Pouliguen)

janv. 2014 / déc. 2019 Stage

Domaine de Ports aux Rocs (Le Croisic) / le Savoy Hôtel (Savoie) / Domaine

du Cavier (Avrillé)

Stage * Stage dans différentes entreprises en cuisine, hôtellerie et service de 2

mois chaque année *

Domaine de Ports aux Rocs (Le Croisic) / le Savoy Hôtel (Savoie) / Domaine du

Cavier (Avrillé)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ Formation CPF évènementiel Wedding Planner

/ Niveau BTS technologique option B - BAC+2

/ Bac STHR - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Musique, Langues étrangères, Arts