



***** **

23/02/1998 (26 ans)

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

Montigny-le-Bretonneux (78180)

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

RESPONSABLE DE SALLE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2021 /

Chef de cuisine

Bures-sur-Yvette, France

- * Recevoir et superviser l'accueil des clients
- * Promouvoir le restaurant et fidéliser les clients
- * Augmenter progressivement le nombre de couverts
- * Encadrer les serveurs / Utilisation des réseaux sociaux
- * Assurer un service de qualité en bonne coordination avec le chef de cuisine
- * Gérer l'encaissement / Maintenir le restaurant haut de gamme
- * Gérer les commandes de produits (boissons avec et sans alcool, mets)

août 2021 / oct. 2021

RESPONSABLE DE SALLE

Hôtel Mercure Rambouillet - Le Relays du Château Rambouillet, France

- * Recevoir et superviser l'accueil des clients
- * Promouvoir le restaurant et fidéliser les clients
- * Augmenter progressivement le nombre de couverts
- * Encadrer les serveurs
- * Assurer un service de qualité en bonne coordination avec le chef de cuisine
- * Gérer l'encaissement

juil. 2020 / oct. 2020

Chef de cuisine

TRE D'H ÔTEL ET TOQUE! Suresnes, France

- * Recevoir et superviser l'accueil des clients
- * Promouvoir le restaurant et fidéliser les clients
- * Augmenter progressivement le nombre de couverts
- * Encadrer les serveurs
- * Assurer un service de qualité en bonne coordination avec le chef de cuisine
- * Gérer l'encaissement

sept. 2018 / juin 2020

CHEF DE RANG

Les Étangs de Corot

- * Accueillir les convives à leur table
- * Présenter la carte et expliquer les mets, proposer des alliances mets/vins.
- * Assurer le service des mets et des boissons
- * Coordonner le service de table (mise en place de la salle de restaurant, de l'office, dressage des tables, hygiène du restaurant)
- * Encaisser
- * Interagir avec les clients

CHEF DE RANG

La Table des Blot (L'Auberge du Château)

sept. 2016 / août 2018

Dampierre-En-Yvelines, France

De Septembre 2016 à Août 2018

- * Présenter la carte et expliquer les mets
- * Assurer le service des mets et des boissons
- * Encaisser
- * Assurer la propreté des lieux dans le respect de la réglementation
- * Travailler efficacement avec le personnel

sept. 2015 / oct. 2015

SERVEUR & BARMAN

Le Bistrot du Théâtre Montigny-Le-Bretonneux, France

- * Assurer le service des mets et des boissons

- * Assurer la propreté des lieux dans le respect de la réglementation
- * Travailler efficacement avec le personnel

SERVEUR

mars 2015 / mai 2015

Peebles Hydro Hotel Peebles, Ecosse

- * Prendre les commandes et les transmettre aux cuisines
- * Préparer la salle
- * Prendre en compte les attentes spécifiques des clients
- * Assurer le service des mets et des boissons

SERVEUR

mai 2014 / juil. 2014

Les Écuries du Château Dampierre-En-Yvelines, France

- * Apprendre la carte et être en capacité de répondre aux questions des clients sur la composition des plats
- * Prendre les commandes et les transmettre aux cuisines
- * Préparer la salle
- * Assurer le service des mets et des boissons
- * Assurer la propreté des lieux dans le respect de la réglementation

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2019

École Hôtelière et de Tourisme Guyancourt, France

sept. 2016 / août 2018

École Hôtelière et de Tourisme Guyancourt, France

sept. 2013 / août 2016

École Hôtelière et de Tourisme Guyancourt, France

/

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL D' HÔTELLERIE RESTAURATION - BAC

/

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR D' HÔTELLERIE RESTAURATION
OPTION B : ART CULINAIRE, ART DU SERVICE & ART DE LA TABLE** -
BAC+2

COMPETENCES

COMPETENCES, Pack Office, Word, PowerPoint, Excel, Lightspeed, Skello (Planning, Caisses, serveurs

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

Musique, Sport, Voyages, Films & Séries