



***** *****

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

Cergy (95000)

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

Leader maitre d'hôtel, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2019 /

Leader maitre d'hôtel

Hippopotamus

* *Supervision du service en salle et gestion des flux, veille à la qualité d'accueil et de prise en charge des clients, coordination avec le personnel de cuisine.*

* *Maintien d'un bon climat de travail et veille à la cohésion des équipes, animation de briefs réguliers pour motiver et fédérer les employés, gestion des conflits.*

* *Ouverture du restaurant, vérification de la mise en place et de la propreté des espaces de réception, mise à jour du menu, remise en ordre et nettoyage à la fermeture.*

* *Établissement de rapports d'activité auprès du gérant du restaurant (nombre de couverts, CA journalier), renseignement des tableaux de suivi, point sur la gestion du personnel.*

* *Veille à la traçabilité de l'activité en cuisine et au respect des normes HACCP, renseignement des différents registres, enregistrement des relevés de température.*

* *Inspection de la cuisine : vérification des DLC des produits alimentaires et des préparations, gestion des inventaires, maintenance des équipements, propreté des locaux.*

févr. 2017 / sept. 2019

Serveuse

La marina

* *Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service. Traitement des demandes avec rapidité et efficacité.*

* *Réponse aux demandes de renseignement sur le menu et la carte des boissons.*

* *Présentation des vins à la carte : provenance, particularités.*

* *Distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.*

* *Préparation des boissons : cafés, rafraîchissements, alcools, bières à la pression.*

* *Distribution de 70 couverts par service*

nov. 2016 / févr. 2017

Serveuse Cergy

* *Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service. Traitement des demandes avec rapidité et efficacité.*

* *Réponse aux demandes de renseignement sur le menu et la carte des boissons.*

* *Préparation des boissons : cafés, rafraîchissements, alcools, bières à la pression.*

* *Distribution de 80 couverts par service*

sept. 2014 / oct. 2016

Serveuse

Hippopotamus

* *Accueil et prise en charge personnalisée des clients tout au long du service. Traitement des demandes avec rapidité et efficacité.*

* *Distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2006 / sept. 2007 Ica formation Cergy

sept. 2004 / sept. 2006 **Bep ventes** - BEP

/ **Bac pro commerce** - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Français