



***** *****

12/01/1987 (37 ans)
Nationalité française
Permis b

** *** *****

Paris 18 Buttes-Montmartre (75018)

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

Chef de rang, semi gastronomique, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2018 / janv. 2019** **Chef de rang, semi gastronomique**
Philippe et Jean-Pierre, Paris VIII
* *Service en salle*
* *Gestion des prises de commandes*
* *Découpe du poisson*
* *Service au bar*
* *Room service hôtel*
* *Préparation bar et encaissements*
- mai 2018 / sept. 2018** **Maître d'hôtel**
Restaurant Le Maxime, Troyes (10)
* *Encadrement d'une équipe de 10 personnes*
* *Gestion administrative*
* *Préparation bar et encaissements*
* *Gestion fournisseurs*
- nov. 2013 / nov. 2016** **Chef de rang**
Le Robinet d'Or, Paris X
Chef de rang, Barman
De novembre 2013 à novembre 2016
Le Robinet d'Or, Paris X
* *Encadrement d'équipe*
* *Service petit déjeuner (buffet et room service)*
* *Préparation de cocktails au bar*
* *Réception et gouvernance de l'hôtel*
- juin 2013 / oct. 2013** **Maître d'hôtel, Réceptionniste**
L'auberge de la scierie, Troyes (10)
* *Gestion des stocks*
* *Gestion des commandes fournisseurs*
* *Gestion du planning du personnel*
- mars 2009 / mai 2013** **Chef de rang**
Le Grand Café, Troyes (10)
* *Gestion des prises de commandes*
* *Mise en place du bar et de la cave*
* *Service en limonade*
- janv. 2008 / mars 2009** **Assistant Maître d'hôtel**
L'Acrobate, Troyes (10)
* *Gestion du planning du personnel*
* *Gestion des stocks*
* *Gestion administrative*
* *Service en salle*
* *Prise de commandes*
- déc. 2006 / févr. 2007** **Chef Arnaud Lallemand**
L'assiette Champenoise, Reims (51)
* *3 étoiles au Guide Michelin*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007

Baccalauréat professionnel - BAC

/

Bac Pro Hôtellerie Restauration; Option commercialisation - BAC

/

Attestation Euro Pro

COMPETENCES

poisson