



19/10/1968 (55 ans)
Nationalité Française
Célibataire

** *****

Caen (14000)

** ** ** ** _ ** ** ** **

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

Chef de rang.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 / févr. 2024

Serveur

Restaurant 'La belle époque' (groupe domitys) 35800 Dinard

Employé chez 'domitys', je fus principalement serveur au restaurant,assurant également le service des lunches et dîners servis en chambre.

Ns étions une petite équipe se partageant les stockages,le nettoyage,la mise en place du restaurant et de son plan de travail,ainsi que le goûter journalier attribué aux personnes âgées.

déc. 2018 / mai 2022

Chef de rang

Restaurant la table de bachus 35800 Dinard

Chef de rang dans ce restaurant en plein centre de Dinard,je suis en charge des prises de commandes, service des boissons et le suivi du service reliant la cuisine et la salle. Je partage avec l'équipe Les livraisons du matin,les taches journalières pour le bon entretien du restaurant,avant et après chaque service.

Mon anglais apporte un grand service à ce restaurant très prisé par les touristes.

juil. 2018 / nov. 2018

Chef de rang

Domaine du port aux rocs.44.490 le Croisic

Chef de rang dans ce domaine de vacances situé sur la côte du croisic,mon rôle est d'accueillir les clients à leur table et d'assumer un parfait service,de la prise de commande au digestif.

avr. 2018 / juin 2018

Serveur

Santa Lucia,35800 Dinard

Prises des commandes,suivi du service,stockage des boissons apres chaque service, une petite équipe qui s'entraide à longueur de temps.

Je garderai un très bon souvenir de ma première expérience en pizzeria.

janv. 2018 / mars 2018

Serveur

Le Maregraphe,35800 Dinard

Ma première place en crêperie depuis mon arrivée en Bretagne.

Ceci aura été une veritable expérience dans la profession.

sept. 2017 / janv. 2018

Chef de rang

Casino de Dinard,35800 Dinard

Chef de rang au casino de dinard,

il m'est arrivé à plusieurs reprises également d'aider le bar,nottamment le week end.

déc. 2016 / août 2017

Serveur

Novotel,35800 Dinard

J'effectue la mise en place du buffet du petit déjeuner à 6h du matin pour servir en terrasse allant de 150 à 200 clients séjournant à l'hôtel.

Nettoyage et dressage de la terrasse pour le service du midi,j'effectue les prises de commandes,service du vin,assumer le service dans mon rang aider d'un commis.

juin 2013 / nov. 2016

Chef de rang

Chez Marius,38100 Grenoble

'chez Marius' est un restaurant situé dans le centre de Grenoble,qui assure un service midi et soir, comprenant une terrasse de 80 couverts.

J'assumais les prises de commandes, dresser les tables et encaissements.

'Chez Marius' a été un parfait rappel du service en brasserie parisienne où j'ai travaillé

à mes tous débuts.

mai 2012 / mai 2013

chef de rang

Le Cafe du commerce, 51 rue du commerce, 75015 Paris

Chef de rang dans ce restaurant entouré de bureaux, servant entre 120 et 150 couverts le midi.

sept. 2008 / avr. 2012

Chef de rang

Le Bouchon Bordelais, 59 Battersea rise, Londres sw5

Un traditionnel restaurant français dans le nord de Londres situé dans un quartier résidentiel très réputé.

août 2003 / août 2008

Chef de rang

Annie's restaurant. 36 white hart lane Londres sw13

Je fus Employé comme chef de rang et en charge du service du vin dans ce restaurant londonien semi gastro, d'une capacité de 120 couverts.

Le petit déjeuner du week end, sur un style 'english breakfast' était très apprécié et une nouvelle clientèle, matinale devint présente à 'Annie's' toute les semaines.

janv. 2001 / août 2003

chef de rang

Cotton, 57 Camden high street, Londres nw5

Restaurant servant une cuisine traditionnelle des Caraïbes.

sept. 1997 / nov. 2000

chef de rang

The Vine, 86 highgate road, Londres nw5

Le meilleur dans sa catégorie,

'The Vine' a obtenu le prix de

"The best gastro pub" en grande bretagne en 1998.

juin 1995 / juin 1996

chef de rang

The Bleeding Heart, Hatton garden, Londres ec1

Embauché comme chef de rang dans ce restaurant gastronomique considéré comme l'un des meilleurs de la city, très prisé par les bureaucrates à l'heure du lunch.

juil. 1994 / mai 1995

Chef de rang

Le Villars, boulevard des invalides 75007 Paris

Entouré de bureaux, cette brasserie de luxe propose un service rapide et soigné avec une terrasse de 120 places, service de la limonade l'après midi, notamment le week end, dans ce quartier parisien très prisé par les touristes du monde.

janv. 1993 / juin 1994

Serveur

La Rivaldiere, 1 rue saint simon, 75007 Paris

Restaurant bar à vin situé dans un quartier résidentiel de saint Germain des prés.

juil. 1989 / déc. 1992

Chef de rang

Le Flandrin, place Tattegrain, 75016 Paris

Employé comme chef de rang dans cette brasserie de luxe offrant aux clients un service continu.

déc. 1987 / juin 1989

Chef de rang

LA Coupole, 102 boulevard du montparnasse, 75014 Paris

Embauché dans ce célèbre restaurant parisien comme chef de rang, spécialisé dans le poisson et ces fameux plateaux de fruits de mers.

juin 1987 / nov. 1987

Serveur

'Le Montmirail' Hotel Restaurant a Vacqueyras

Ma première place en tant que serveur dès ma sortie de l'école hôtelière.

Je garderai un très bon souvenir du Montmirail non loin de Carpentras.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ mai 2009

Certificat des produits d'entretiens en restauration

Londres

/ nov. 2004

Certificat d'hygiène en restauration

Londres

sept. 1985 / juin 1987

Bep hotellier - BEP

ecole de paris des metiers de la table 75017 paris

COMPETENCES

serveur diplômé d'un service à la Russe, spécialisé dans la découpe des viandes et poissons.
Ai travaillé 17 années à Londres qui m'apporte un grand relationnel avec la clientele touristique.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant